

MÂCON MILLY-LAMARTINE 2022

Appellation Mâcon Milly-Lamartine protégée

La poésie d'un vin à la gourmandise irrésistible

Le nom de "Lamartine" a été adjoint au nom du village de Milly en 1902, en mémoire du célèbre Alphonse de Lamartine, grande figure du romantisme français du XIX^{ème} siècle, qui y a passé une partie de son enfance.

> Le Millésime 2022

Il se caractérise par des conditions particulièrement chaudes et sèches. Les températures sont excédentaires dès le mois de février, nous occasionnant une petite frayeur lors d'un épisode de gel tardif en avril qui, heureusement, n'aura pas de conséquences. L'été 2022 se classe au deuxième rang des étés les plus chauds depuis 1947.

Côté précipitations, l'année est largement déficitaire malgré un mois de juin très arrosé qui sauve les vignes du dépérissement.

La très belle sortie de raisins promettait une récolte abondante, amputée cependant par la sécheresse estivale qui a occasionné de faibles rendements en jus.

Les vins sont extrêmement fruités, avec une acidité faible et une texture onctueuse. C'est un millésime flatteur et gourmand, les meilleures cuvées étant promises à un très bel avenir.



> La vigne

Commune et lieux-dits : Milly-Lamartine (climats Les Combes, La Montagne et Creux d'Aban) et Berzé-la-Ville (climat Au Molard)

Cépage : Chardonnay

Surface de la ou des parcelles : 1.69 ha à Milly-Lamartine, 1.14 ha à Berzé-la-Ville

Année(s) de plantation des vignes : de 1987 à 2009 (moyenne d'âge : environ 17 ans)

Sol : argilo calcaire et marnes

Altitude, exposition et pente : à Milly-Lamartine: pentes moyennes à fortes, exposées nord et est. 325 à 415 mètres d'altitude (altitude moyenne environ 350m). A Berzé-la-Ville: forte pente exposée ouest, 375 à 415 m d'altitude

Certification environnementale : troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 29 et 30/08/2022 à Milly-Lamartine, 09/09/2022 à Berzé-la-Ville

Mode de vendange : mécanique

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Elevage : sur lies totales dans les contenants de vinification, pendant 10 mois. Assemblage des deux terroirs (55% Milly-Lamartine, 45% Berzé-la-Ville) en cuve inox fin juin 2023.

Mise en bouteilles : 11/07/2023

Nombre de bouteilles produites : 14 254 bouteilles

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.35

Acidité totale : 3.2 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 68 mg/l

Dégustation

Commentaire : avec sa robe jaune pâle limpide et brillante, ce vin est l'une des plus belles réussites du millésime 2022. Malgré l'été très chaud, les raisins ont conservé une très belle acidité ce qui en fait un vin à la fraîcheur remarquable, avec une matière plutôt concentrée. Le nez est une magnifique expression de zestes d'agrumes et de pêche blanche, tout en gourmandise.

Service : Servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

Potentiel de garde : à boire dans les 1 à 5 ans

Suggestions d'accords mets : apéritif, ceviche de cabillaud aux agrumes, poisson blanc grillé, fromages de chèvre frais ou affinés, comté

