

SAINT-VÉРАН "LES CHATENAYS" 2022

Appellation Saint-Véran protégée

Fraîcheur et fruit, un atout séduction

Les Chatenays vient du latin "castenetum", signifiant une châtaigneraie.

> 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 lieu-dit : climat "Les Chatenays" à Chasselas

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1.15 ha

Année(s) de plantation des vignes : 2004-2005 (Age : 17 et 18 ans)

Sol : argile rouge mêlée de sable sur sous-sol calcaire

Altitude, exposition et pente : 380 à 400 m d'altitude, pente moyenne exposée sud-ouest

Certification environnementale : troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 10/09/2022

Mode de vendange : mécanique

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuve inox thermorégulée. Fermentation malolactique spontanée sur les 3/4 du volume.

Élevage : sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 9 mois.

Mise en bouteilles : 11/07/2023

Nombre de bouteilles produites : 9 332 bouteilles

> Analyses

Degré d'alcool : 13.0 % vol.

PH : 3.52

Acidité totale : 2.8 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 67 mg/l

Dégustation

Commentaire : avec sa robe or pâle limpide et brillante, ce vin plein de charme séduit par son nez fruité et gourmand: des notes de fruits blancs mêlés aux agrumes. La bouche est ronde et agréable, on y retrouve la trame fruitée du nez. Un Saint-Véran classique et d'un bel équilibre.

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, moules marinières, poissons grillés, fromages de chèvre

