

SAINT-VÉРАН "LES MURES" 2022

Appellation Saint-Véran protégée

La haute expression des pentes nord calcaires de Davayé

Plutôt qu'une allusion aux baies de la ronce, il faut voir dans ce nom de climat la référence à des roches saillantes (d'un thème prélatin "MURR" - roche proéminente - qui a aussi donné naissance à moraine)

> 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 Mures" à Davayé

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 0.98 ha

Année(s) de plantation des vignes : de 1961 à 2012 (moyenne d'âge : 27 ans)

Sol : limono argileux caillouteux issu des marnes beiges du lias

Altitude, exposition et pente : 235 à 270 mètres d'altitude, pente moyenne à forte exposée nord.

Certification environnementale : troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 01/09/2022

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en foudre thermorégulée (80 %) et pièces bourguignonnes de 228 litres (20 %). Pas de bois neuf ni récent. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Elevage : sur lies totales dans les contenants de vinification, pendant 10 mois. Assemblage en cuve inox fin juillet 2023, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 3 mois.

Mise en bouteilles : 31/10/2023

Nombre de bouteilles produites : 4 426 bouteilles et 150 magnums

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.47

Acidité totale : 3.0 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 84 mg/l

Dégustation

Commentaire : la partie nord de l'appellation Saint-Véran produit les vins les plus racés, et ce vin en est un bel exemple. Caractérisé par sa complexité aromatique, le nez est un bouquet marqué par des arômes de pomme et de pêche, avec de belles notes florales d'aubépine et d'acacia, ainsi qu'une touche de safran. La bouche présente une belle matière, qui lui permettra d'évoluer et de gagner en complexité.

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

Potentiel de garde : peut se boire dans sa jeunesse ou se conserver jusqu'à 7 ans

Suggestions d'accords mets : apéritif, crustacés (poelée de gambas), poissons blancs grillés ou en papillote, fromages de chèvre affinés ou comté jeune

