

## MÂCON MILLY-LAMARTINE 2023

### 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<sup>ème</sup> siècle, qui y a passé une partie de son enfance.

#### > Le Millésime 2022

Il se caractérise par des températures encore plus élevées que 2022, en particulier au printemps, au début de l'été, puis dans la première quinzaine de septembre. Les vendanges ont démarré le 7 septembre sous la canicule, pour se terminer le 21 dans des conditions plus agréables.

Côté précipitations, elles ont été régulières, suffisantes pour la vigne mais occasionnant une plus grosse pression au niveau des maladies.

Aucun accident climatique n'ayant impacté notre vignoble, la récolte a été abondante et saine, avec une belle maturité.

Le style des vins est semblable à 2022: gourmands, flatteurs, avec de faibles acidités et un beau potentiel de garde sur les plus belles cuvées.



#### > 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 18 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 :** vin biologique

#### > Vinification et élevage

**Date de vendange :** 07 et 20/09/2023 à Milly-Lamartine, 20/09/2023 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 9 mois. Assemblage des deux terroirs (50% Milly-Lamartine, 50% Berzé-la-Ville) en cuve inox mi-juin 2023.

**Mise en bouteilles :** 12/07/2024

**Nombre de bouteilles produites :** 10 627 bouteilles

#### > Analyses

**Degré d'alcool :** 13.5 % vol.

**PH :** 3.46

**Acidité totale :** 3.1 g/l H2SO4

**Sulfites totaux :** 77 mg/l

#### Dégustation

**Commentaire :** Avec sa robe jaune pâle limpide et brillante, ce vin a, comme toujours, conservé une belle fraîcheur malgré l'été très chaud, 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

