

## MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY 2023

### Appellation Mâcon Solutré-Pouilly protégée

#### Un vignoble enraciné dans l'Histoire

Les parcelles produisant ce vin sont situées en bordure de celles produisant l'appellation Pouilly-Fuissé, au pied de la célèbre Roche de Solutré, site préhistorique remarquable.

#### > 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** : Solutré-Pouilly, aux climats "Les Condemines" et "Les Carras"

**Cépage** : Chardonnay

Surface des parcelles : 0.65 ha

**Année(s) de plantation des vignes** : de 1983 à 2015 (moyenne d'âge : 24 ans)

**Sol** : argilo calcaire profond peu caillouteux

**Altitude, exposition et pente** : 370 à 400 mètres d'altitude, faibles pentes exposées au nord-est et au sud

**Certification environnementale** : troisième année de conversion bio

#### > Vinification et élevage

**Date de vendange** : date de vendange : 17/09/2023

**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 le contenant de vinification, pendant 9 mois.

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

**Nombre de bouteilles produites** : 6 587 bouteilles

#### > Analyses

**Degré d'alcool** : 13.5 % vol.

**PH** : 3.53

**Acidité totale** : 3 g/l H2SO4

**Sulfites totaux** : 79 mg/l

#### Dégustation

**Commentaire** : les sols très argileux sur lesquels sont produits ce vin lui confèrent une texture onctueuse et une matière généreuse. Les arômes de pomme compotée et de pêche jaune dominant, donnant à ce vin beaucoup de gourmandise et d'harmonie.

**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, salade d'avocats et de crevettes, poisson blanc grillé, fromages de chèvre frais ou affinés, comté

