

SAINT-VÉРАН "LES CHATENAYS" 2023

Appellation Saint-Véran protégée

Fraîcheur et fruit, un atout séduction

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

> Le Millésime 2023

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 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 : 18 et 19 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 : vin biologique

> Vinification et élevage

Date de vendange : 17/09/2023

Mode de vendange : mécanique

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuve inox thermorégulée. 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 : 10 146 bouteilles

> Analyses

Degré d'alcool : 13.0 % vol.

PH : 3.49

Acidité totale : 2.9 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 72 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

