

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^{ème} siècle, qui y a passé une partie de son enfance.

> 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 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, débourage 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 2024.

Mise en bouteilles : 12/07/2024 pour le premier lot, 06/03/2025 pour le deuxième.

Nombre de bouteilles produites : 10 627 bouteilles pour le premier lot, 9 724 pour le deuxième (total: 20 351 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

