



MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY 2022

APPELLATION MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY PROTÉGÉE

Un vignoble enraciné dans l'Histoire



ANALYSES

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.56

Acidité totale : 2.8 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 66 mg/l



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



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  t s 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 fruit s, 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.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Date de vendange : 09/09/2022

Mode de vendange : Mécanique

Vinification : Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée et complète.

 levage : Sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 10 mois.

Mise en bouteilles : 11/07/2023

Nombre de bouteilles produites : 3 008 bouteilles



VIGNE

Commune et lieux-dits : Solutr -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 : 23 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 : deuxième année de conversion bio.





DÉGUSTATION & SERVICE

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.

