



MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY 2023

APPELLATION MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY PROTÉGÉE

Un vignoble enraciné dans l'Histoire



ANALYSES

Degré d'alcool : 13.5 % vol.
PH : 3.53
Acidité totale : 3 g/l H₂SO₄
Sulfites totaux : 79 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 Solutré, site préhistorique remarquable.



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.



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 : Deuxième année de conversion bio.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

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.
Élevage : Sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 9 mois.
Mise en bouteilles : 12/07/2024
Nombre de bouteilles produites : 6 587 bouteilles





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



PRESSE ET RÉCOMPENSES

2023

- 93/100 REVUE DES VINS DE FRANCE N°691 (JUN 2025)
- DISTINGUÉ PAR LE COMITÉ DE SÉLECTION DE SAINT-VINCENT 2025 (16.6/20)
- 15/20 MAGAZINE BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°179 (NOVEMBRE 2024)

