



SAINT-VÉRAN "EN COMBE" 2023

APPELLATION SAINT-VÉRAN PROTÉGÉE

L'expression des argiles rouges de Chasselas



D'origine gauloise, le mot "Combe" désigne un creux, une vallée. Les combes ont été creusées par les eaux de fonte des glaciers, lors de la dernière période glaciaire, il y a plus de 20 000 ans.



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.

ANALYSES

Degré d'alcool : 13.0 % vol.

PH : 3.51

Acidité totale : 3 g/l H₂SO₄

Sulfites totaux : 75 mg/l



VIGNE

Commune et lieu-dit : Climat "En Combe" à Chasselas.

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 0.88 ha

Année(s) de plantation des vignes : Autour de 1965 (Age : environ 58 ans).

Sol : Argile rouge et petits cailloux sur sous-sol calcaire.

Altitude, exposition et pente : 385 à 395 mètres d'altitude, pente moyenne exposée sud.

Certification environnementale : Vin biologique.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Date de vendange : 14/09/2023

Mode de vendange : Manuelle

Vinification : Pressurage pneumatique, débordage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuve inox thermorégulée. 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 : 7 336 bouteilles.





DÉGUSTATION & SERVICE

COMMENTAIRE :

De son terroir unique d'argiles rouges, ce Saint-Véran tire tout son caractère et son équilibre: une robe d'or pâle, un nez printanier où se mêlent la pomme golden et les fleurs blanches et une bouche balancée entre fraîcheur et rondeur. Sa précision et sa pureté aromatique plairont aux amateurs de chardonnay sans fioritures !

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



PRESSE ET RÉCOMPENSES

2023

- 91/100 REVUE DES VINS DE FRANCE N°691 (JUN 2025)

