



SAINT-VÉRAN "LES MURES" 2023

APPELLATION SAINT-VÉRAN PROTÉGÉE

La haute expression des pentes nord calcaires de Davayé



Plutôt qu'une allusion aux baies de la ronce, il faut voir dans ce nom de climat la référence à des roches saillantes (d'un thème prélatin "MURR" - roche préminente - qui a aussi donné naissance à moraine).



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. 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 % vol.

PH : 3.33

Acidité totale : 3.60 g/l H₂SO₄

Sulfites totaux : 79 mg/l



VIGNE

Commune et lieu-dit : Climat "Les Mures" à Davayé.

Cépage : Chardonnay Surface de la parcelle : 0.98 ha.

Année(s) de plantation des vignes : De 1961 à 2012 (moyenne d'âge : 28 ans).

Sol : limono argileux caillouteux issu des marnes beiges du lias.

Altitude, exposition et pente : 235 à 270 mètres d'altitude, pente moyenne à forte exposée nord.

Certification environnementale : Vin biologique.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Date de vendange : 09 et 10/09/2022

Mode de vendange : Manuelle

Vinification : Pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en foudre thermorégulée (90 %) et pièces bourguignonnes de 228 litres (10 %). Pas de bois neuf ni récent. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : Sur lies totales dans les contenants de vinification, pendant 11 mois.

Mise en bouteilles : 13/11/2024

Nombre de bouteilles produites : 7 789 bouteilles et 105 magnums.





DÉGUSTATION & SERVICE

COMMENTAIRE :

La partie nord de l'appellation Saint-Véran produit les vins les plus racés, et celui-ci en est un bel exemple. D'une belle complexité aromatique, le nez est un bouquet marqué par des arômes de pomme et de pêche, avec de belles notes florales d'aubépine et d'acacia, ainsi qu'une touche de safran. La bouche présente une matière structurée, qui lui permettra d'évoluer et de gagner en complexité.

SERVICE :

Servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

POTENTIEL DE GARDE :

Peut se boire dans sa jeunesse ou se conserver jusqu'à 7 ans.

SUGGESTIONS D'ACCORDS METS :

Apéritif, crustacés (poelée de gambas), poissons blancs grillés ou en papillote, fromages de chèvre affinés ou comté jeune.



PRESSE ET RÉCOMPENSES

2023

- 93/100 REVUE DES VINS DE FRANCE N°691 (JUN 2025)

