



DOMAINE DU MONT ÉPIN

Climat en 2019

L'hiver se caractérise par un déficit de précipitations avec peu de jours à températures négatives. Du fait des températures douces de février à mars, le développement végétal s'avère précoce.

Avril est marqué par trois refroidissements, avec des températures en dessous des normales de saison en fin de mois puis début mai. Deux épisodes de fort gel, début avril puis mi-avril, compromettent la récolte 2019... Un réchauffement net marque la fin du mois de mai. Cela précède un mois de juin à la météo instable : vents, orages, alternent avec journées ensoleillées et chaleur.

Pour ceux des pieds de vigne encore porteurs de raisin, la floraison intervient à la mi-juin.

Par un été chaud, la canicule s'invite fin juin puis fin juillet. Entre temps quelques menaces d'orages ont pour moindre avantage de faire baisser les températures. Pour autant les précipitations ne concernent alors pas notre secteur. Début août la véraison se déroule dans les températures de saison. Quelques pluies orageuses donnent un apport hydrique bénéfique de 60 mm, ce qui est bénéfique à l'aboutissement de la maturation.

Les vendanges ont lieu du 17 au 20 septembre. L'état sanitaire donne toute satisfaction.

Mâcon-Péronne 2019



Vignoble

Superficie parcellaire : 10 ha.

Sols : argiles à galets de grès (chailles).

Exposition : vignoble d'un seul tenant, à mi-coteau du flanc ouest du Mont Épin, d'où un bon apport hydrique, avec aussi un effet « abrité » en cas de sécheresse et, en cas de pluviosité, un drainage favorisé par la pente régulière.

Cépage : chardonnay cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 35 – 40 ans.

Taille mâconnaise en arcure, environ 12 bourgeons.

Vinification et élevage

Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité par parcelle.

Eraflage suivi d'un foulage léger.

Pressurage pneumatique, lent et à basse pression, afin de préserver la qualité de nos jus et de favoriser leur expression aromatique.

Fermentation alcoolique lente jusqu'un janvier en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage pendant 10 mois sur lies fines en cuves inox thermorégulées.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-BIO 01.



Dégustation

Robe jaune d'or brillante.

Nez ouvert, notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches, comme le jasmin.

En bouche, l'attaque est franche, se poursuivant sur une bouche pleine et ronde.

La finale est fraîche et légèrement mentholée.

Vin harmonieux, souple, à apprécier dès à présent.

Fiche technique
Janvier 2021

Richard et Stéphane Martin

471 rue des Personnets – 71960 DAVAYÉ - Tel : 00 33 (0)3 85 35 82 83 – contact@signaturesmartin.com