



## 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.

# Viré-Clessé 2019

Fiche technique  
Janvier 2021



### Vignoble

Superficie parcellaire : 5 ha.

Sols : calcaires à entroques du bajocien, composés de strates marno-calcaires de l'oxfordien, plus caillouteux en haut et plus argileux en bas des parcelles.

Exposition : plein est, avec une inclinaison douce.

Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 45-50 ans.

Taille mâconnaise en arcure, environ 12 bourgeons.

### Vinification et élevage

Vendanges à maturité optimale.

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.

Élevage pendant 10 mois sur lies fines en cuves inox et 10% en fûts.

Mise en bouteille à la propriété.

### Certification

Vin biologique certifié par FR-BIO 01.



### Dégustation

Robe jaune dorée, brillante et limpide.

Nez intense et complexe, avec des notes de fruits jaunes mûrs, ainsi que des notes florales, de fleurs blanches comme le chèvrefeuille. On distingue un boisé bien fondu, apportant de légères notes de noisette.

En bouche, le vin est riche et puissant, les notes boisées apportent une touche particulièrement gourmande de pâte d'amande. Il conserve toutefois une trame fraîche, qui permet d'apprécier une belle longueur en bouche.

Richard et Stéphane Martin

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