



DOMAINE DU MONT ÉPIN

## Climat en 2018

Après un automne-hiver classique, janvier arrosé est aussi doux que février frais. Au printemps, l'excès de pluie continue. Avril est contrasté, tantôt froid, chaud puis doux. Au gré de fortes chaleurs, le développement végétatif est fulgurant puis ralentit avec le retour à la normale des températures. Mai est ensoleillé bien qu'orageux. Le début de floraison ayant une semaine d'avance sur la moyenne décennale s'achève convenablement début juin.

Mi-juin les baies sont de la taille d'un pois. La pluie se fait alors attendre : juin, juillet, août sont chauds et secs. Grâce à de bonnes réserves hydriques dans les sols, les ceps tiennent bon.

La fermeture de la grappe a lieu début juillet puis la véraison s'enclenche dans le dernier tiers du mois. Le 3 juillet 2018, le vignoble de Clessé subit un petit orage de grêle au moment de la formation des grappes. La maturité se déroule en août dans des conditions caniculaires. Fin août, une pluie salvatrice vient regonfler les grappes. Impeccable est l'état sanitaire et optimale la maturité du raisin ! Les vendanges ont lieu du 07 au 14 septembre.

En résumé, au terme d'un hiver pluvieux, d'un printemps fort contrasté et d'une sécheresse estivale préoccupante, la récolte est belle, avec des richesses en sucre très élevées, des acidités relativement bien tenues et une vendange un peu plus généreuse que prévu.

# Viré-Clessé Breillonde 2018



## Vignoble

Superficie parcellaire : 0.8 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, lieu-dit Breillonde.

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

Age de la parcelle : 50 ans.

Taille mâçonnaise 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'à janvier en cuves inox thermorégulées pour 70% et en demi-muids de 600 L pour 30% de la cuvée.

Fermentation malolactique consécutive dans les contenants respectifs.

Élevage pendant 10 mois sur lies fines en cuves et en demi-muids.

Mise en bouteille à la propriété : septembre 2019.

## Certification

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis 2015.

2018 : dernière année de conversion avant certification européenne FR-BIO-01.

## Dégustation

Robe brillante aux reflets dorés.

Le nez révèle de fins arômes grillés et toastés, s'associant harmonieusement avec les notes d'ananas frais, de pâte d'amande et de noisette.

En bouche, l'attaque est fraîche, le gras et la puissance s'imposent ensuite, donnant un vin expressif et dense, pourvu d'une longueur très appréciable.

## Presse spécialisée

Wine Enthusiast - Juillet 2020 : 90

Jancis Robinson - Août 2020 : 16

Fiche technique  
Décembre 2019

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)