



ME

## DOMAINE DU MONT ÉPIN

### Climat en 2021

Au terme d'un hiver contrasté, les premiers bourgeons débourrent malgré la pluie. Début avril descend du nord une masse d'air polaire : déjà avancées dans le cycle végétatif, les parcelles se trouvent endommagées par le gel. Le frais s'installe par un ensoleillement faible en avril comme en mai, pluvieux. Début juin la vigne, qui jusque-là végétait, s'épanouit à la faveur du beau temps. La floraison se fait autour du 10 juin dans des conditions idéales. Jusqu'en juillet alternent précipitations et accalmies et plus que jamais on personnalise les soins apportés à chaque parcelle, dans une optique préventive. La deuxième quinzaine d'août un vent du nord assainit le vignoble et permet une véraison normale. Les raisins épargnés mûrissent d'autant que d'autres pluies surviennent, bonnes pour faire grossir les baies. Début septembre la récolte est rentrée à notre chai en volumes faibles, sans surprise. Il a fallu faire un suivi de maturité très précis tout en contournant les obstacles météorologiques pour arriver à une qualité optimale des raisins : les bons équilibres aromatiques et la fraîcheur font tout de même de ce millésime une réussite.

### Vignoble

Superficie parcellaire : 9 ha.

Sols : argiles à galets de grès, ou 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, élevage

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

Pressurage pneumatique sélectif, lent et à basse pression, adapté à la maturité du raisin, propice à la finesse de l'expression aromatique.

Fermentation alcoolique lente en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique consécutive.

Élevage pendant 10 mois sur lies fines, en cuves inox thermorégulées.

Mise en bouteille au Domaine.

### Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



### Dégustation

Robe or pâle, limpide.

Nez fruité, subtil : pêches de vigne, pamplemousse, citron.

Une bouche en fraîcheur, riche, avec de la finesse.

La finale, en finesse aromatique, est longue au palais.

