



ME

DOMAINE DU MONT ÉPIN

Climat en 2021

Au terme d'un hiver contrasté, les premiers bourgeons débourent 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 : 4 ha.

Sols : calcaires à entroques du Bajocien, composés de strates marno-calcaires de l'Oxfordien, plus caillouteux en haut, et plus argileux en bas de parcelle.

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, 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 pour 75% et en foudre de 34HL pour 25% de la cuvée.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage pendant 10 mois sur lies fines dans les mêmes contenants.

Mise en bouteille au Domaine.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation

Robe brillante, aux reflets dorés.

Au nez ce sont des notes de poire et de pêche blanche.

Un bel équilibre en bouche, avec de la tension, soutenue par un discret boisé.

L'élégance de ce vin épuré se prolonge agréablement.

Presse

BOURGOGNE AUJOURD'HUI : 16 / vin exceptionnel,

