



ME

DOMAINE DU MONT ÉPIN

Climat en 2020

L'automne-hiver est doux, avec une pluviométrie et des températures supérieures à la normale. Episodes venteux et sécheresse ponctuent le printemps. Les bourgeons sortent avec quinze jours d'avance et évitent de justesse le gel de fin mars. Autour du 20 mai a lieu la floraison, annonçant une récolte précoce, assez généreuse. Juillet est très sec et en août ce sont des épisodes de canicule et d'orages, avec cependant peu de pluie. Ces conditions climatiques chaudes et sèches contraignent les vignes à donner des jus riches et concentrés avec des rendements en jus plutôt faibles, sur de petits raisins mais assez nombreux. Mi août des pluies soutiennent l'achèvement de la maturation. Du 25 août 2020 au 07 septembre 2020, les vendanges se déroulent par un temps ensoleillé, éclipsé seulement une journée par un jour de pluie, pour autant bienvenu.

Vignoble

Superficie parcellaire : 1 ha.

Sol : 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, 8000 pieds/ha.

Age de la parcelle : 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 40% et en demi-muids de 600 L pour 60% de la cuvée.

Fermentation malolactique consécutive.

Élevage 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 jaune d'or.

Le nez est complexe et gourmand, s'ouvrant sur des notes d'agrumes tels que la bergamote et le pamplemousse, associées à des notes briochées, leur apportant un certain aspect pâtissé.

La bouche est riche et puissante, tout en conservant une belle vivacité.

Les notes briochées apportent beaucoup de gourmandise, en accompagnant les arômes de noisettes et de fruits mûrs, qui se prolongent agréablement sur la longueur.

