

VAL DE L'OURS

CHARDONNAY 2022

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France

La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terroir : Les sols du vignoble sont très peu profonds et rocailloux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité. Ce Chardonnay est issu des parcelles les plus froides de Val de l'Ours et de terroirs avoisinants sélectionnés, afin d'obtenir un vin remarquable par sa fraîcheur.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver correspondant à ce qui devient la normale, quelques passages en dessous de zéro avec des journées plutôt douces. Un épisode de gel après débourrement a causé quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été bien arrosés ce qui a permis un bon démarrage de la végétation. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les grosses chaleurs de juillet et août sans stress particulier. En résumé même si le cumul de pluviométrie n'est pas important, sa temporalité était parfaite.

Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe brillante et limpide aux reflets jaune pâle.

Le nez est intense. Il révèle d'élégantes notes florales avant de s'ouvrir sur un bouquet complexe de fruits à chair blanche, en particulier la poire, et de notes exotiques d'ananas frais élégamment relevées par une pointe d'agrumes.

En bouche, l'attaque est nette et tendue, puis c'est un défilé de notes pâtisseries qui vont de la poire William à la pêche, enrobées de pointes de noisettes grillées et d'amandes. La finale fraîche et saline confère un bel équilibre à ce Chardonnay.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

pH : 3.40

Acidité totale : 3.66 g/l