CHARDONNAY 2024

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 rocailleux 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

Le millésime 2024 commence avec un fort déficit des réserves de la vigne. La croissance est faible en début de saison mais elle repart grâce à des pluies salvatrices fin avril. L'avancement phénologique est très hétérogène même au sein des parcelles. Début mai quelques millimètres de pluie tombent, le mois de juin est chaud, avec une croissance active. L'été 2024 n'est pas aussi chaud et sec que 2023 ce qui est une bonne nouvelle pour le développement végétatif des vignes et la maturation des raisins. Les vendanges des blancs et rosés ont lieu fin août, il faudra patienter 15 jours pour commencer mi-septembre les vendanges de rouges. Les maturités se sont faites désirer mais une fois atteintes la qualité des raisins est au rendez-vous.

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

Robe cristalline aux reflets jaune pâle.
Nez gourmand de poire et de pêche blanche.
L'attaque franche, marquée par la fraîcheur, conduit sur une bouche, ample et tendue, révélant des notes d'agrumes.
La finale tout en finesse apporte une touche iodée aux arômes de fruits frais de ce vin.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%
pH : 3,3
Acidité totale : 3,33 g/l