

VAL DE L'OURS

CHARDONNAY 2021

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 rocaillieux 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

L'hiver 2021 s'est caractérisé par des températures plus fraîches que les quatre millésimes précédents. Les vignes ont subi plusieurs épisodes de gel successifs dont l'un particulièrement marqué dans la nuit du 7 au 8 avril, notamment sur certaines parcelles avec un développement végétatif déjà avancé. Il s'agit de l'épisode de gel le plus intense depuis 2017, et le plus étendu que Val de l'Ours ait connu. L'autre fait météorologique marquant relève de la pluviométrie qui s'est révélée très déficitaire, retardant le redémarrage des vignes après le gel. Les sols n'ont pu être rechargés en eau qu'en toute fin de saison, après les vendanges. Ces phénomènes météorologiques extrêmes ont eu pour conséquence de décaler la croissance et le développement des vignes mais également la maturité des baies. La récolte a démarré le 13 septembre, deux semaines plus tardivement que 2020.

Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été favorables. Seuls quelques jours de pluie sont venus interrompre le calendrier de ramassage, mais ils ont en contrepartie facilité la fin de maturation des cépages les plus tardifs. Comme chaque année, Val de l'Ours Blanc est un assemblage des vins du domaine avec des vins sélectionnés dans les meilleurs terroirs languedociens pour la culture du Chardonnay.

■ 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

Belle robe brillante et limpide aux reflets jaune pâle et verdoyants.

Le nez est ample et riche avec une palette aromatique composée de notes de fruits blancs et d'agrumes mêlées à une association de notes de fleurs d'amandier et de pamplemousse rose.

En bouche, l'attaque du vin est ronde, fraîche, vive avec une pointe acidulée, anisée et légèrement mentholée. On retrouve l'empreinte et le caractère de minéralité et de fraîcheur qui font l'identité de Val de l'Ours blanc.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

pH : 3.37

Acidité totale : 3.62 g/l