



Marsanne millésime 2017



Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse. Un printemps battant des records de températures basses nous amenant une gelée noire le 22 avril. Elle affectera significativement notre parcelle de marsanne. Au final des maturités précoces sur certains cépages, dont la marsanne qui sera vendangée avec deux semaines d'avances.

Cépage

- Marsanne. Vignes de 18 ans.

Sols & Culture

- Argilo - calcaire et galets roulés. Culture en biodynamie.

Vinification & Elevage

- Vendange mécanique de nuit le 26 août. Tri manuel à la parcelle la veille de la vendange.
- Pré fermentaire et stabulation à froid. Fermentation alcoolique en fût. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 9 mois en fûts de chêne français de 300 litres Hermitage et Icône Seguin-Moreau dont un tiers de fûts neufs, bâtonnages fréquents.

Caractéristiques

- Alcool 14,5°
- SO2 total 88 mg/l. *Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Doses max. autorisées : conventionnel 210 mg/l, Biologique 160 mg/l, Biodynamie 90 mg/l.*

Note de dégustation, par Guy Carrière, vice meilleur sommelier de France

- Robe : jaune citron assez soutenu, viscosité perceptible, belle limpidité.
- Nez : La première impression: puissant, riche sur des notes d'eau-de-vie, d'agrumes confits, d'angélique, de vanille avec un boisé discret sur le café grillé. L'aération l'ouvre sur des notes de poivre blanc.
- Bouche : Attaque assez fraîche, puis la richesse prend le pas, la texture est dense, corsée, tactile, structurée par l'élevage. Une certaine minéralité et une touche saline apportent favorablement leur contribution.

Accords mets & vins

- Accompagnera harmonieusement un tajine de poulet au citron confit, la cuisine créole relevée, les fromages à pâte molle et à croûte lavée.

Service

- Température de 12°, voire au delà, un carafage d'au moins une demi-heure lui est favorable. Limitant les intrants, un léger dépôt tartrique naturel peut apparaître.

Garde

- Entre 5 ans et 10 ans.

Production

- 1 145 bouteilles seulement dû au gel du 22 avril.