

BOURGOGNE CHARDONNAY 2021



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Notes de dégustation

Visuel : Or brillant et cristallin aux reflets verts.

Nez : Complexe dominé par des notes de fleurs et de fruits frais soulignés par des notes de toast et de miel

Bouche : Un excellent vin sec, souple, qui présente un bel équilibre entre fraîcheur et moelleux.

Accords mets et vins

Les qualités de ce vin mêlant vivacité et complexité aromatique lui permettent d'être dégusté en toutes occasions: seul en apéritif, en accompagnement de poissons et de fruits de mers ou encore avec de nombreux fromages (Brie, Saint-Nectaire, Comté, Beaufort pour n'en citer que quelques-uns).

Service

Servir idéalement frais à 12°C.

Potentiel de garde

Ce vin pourra être conservé entre 2 et 5 ans selon les millésimes.

Origine

Les Chardonnays de l'appellation régionale Bourgogne sont sélectionnés et récoltés sur l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne.

L'appellation Bourgogne blanc compte un peu plus de 850 hectares en production, répartis sur l'ensemble de la Bourgogne viticole. La très grande diversité de terroirs rencontrés permet d'obtenir une grande palette d'expressions du cépage qui prendra tour à tour des accents de pierre à fusil, de beurre frais ou encore d'acacia. C'est pourquoi le rôle de sélection de notre viticulteur est crucial; il permet d'obtenir une expression du Chardonnay pure et conforme au savoir-faire de la maison.

Vinification et élevage

Après récolte, la vendange est totalement éraflée pour éviter l'apparition d'arômes herbacés dans le vin. Le moût est ensuite extrait par pressurage pneumatique, de manière à obtenir la meilleure qualité possible tout en minimisant les phénomènes d'oxydation. La vinification se fait ensuite en cuves inox thermo-régulées, avec une fermentation alcoolique propre à développer toute la richesse aromatique du Chardonnay.

Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en fûts de chêne français avec une proportion de fûts neufs variable selon les millésimes pour donner au vin sa souplesse et mettre en valeur les arômes miellés du cépage.

Millésime : 2021

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 a été éprouvante pour les vignerons. Depuis le gel d'avril, aggravé par un redémarrage précoce de la vigne, jusqu'aux vendanges en septembre, les changements météorologiques brutaux ont imposé leur tempo. Seuls moments de répit, la floraison dans de bonnes conditions pour la formation des futurs fruits et la véraison sous le soleil, à partir de la mi-août. Ainsi, sauf pour les volumes, les belles réussites sont à la hauteur des efforts consentis. Il a fallu sacrifier beaucoup pour que la qualité soit au rendez-vous.

Outre les pertes de volumes dues au gel (et à la grêle de juin dans quelques secteurs du Mâconnais), les raisins récoltés ont fait l'objet d'un tri très méticuleux, à la vigne, puis en cuverie.

Malgré tout, 2021 est un millésime intéressant à travailler, car il demande une vraie technicité : les vinifications doivent être très précises. Lors des premières dégustations, des tendances se dessinent : le potentiel aromatique des moûts est bien là, et les équilibres sucres-acides retrouvent des typicités appréciées par les amateurs de vins de Bourgogne.