



Aire de production

Saint-Romain est une appellation de la Côte de Beaune. L'aire d'appellation couvre 97,16 ha dont 59,74 ha plantés en blanc et 37,42 ha en rouge. Au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe une position élevée. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne. Instituée en 1947, l'appellation d'origine contrôlée Saint-Romain est rouge (Pinot Noir) et blanche (Chardonnay).

Origine

Ce vignoble prend position sur la pente, mettant à profit son adoucissement d'excellents sols. Dans cet ensemble marneux et calcaire, des bans argileux conviennent parfaitement au Chardonnay. Les vignes sont exposées Sud et Sud-Est, entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude environ.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Les raisins de cette parcelle sont vendangés à la main et triés manuellement dès l'arrivée en cuverie. Ils sont ensuite pressurés dans un pressoir pneumatique qui permet une parfaite extraction du jus tout en respectant l'intégrité du raisin. Démarrage de la fermentation alcoolique en cuve inox pour une meilleure homogénéisation de la cuvée et obtenir une turbidité importante. Après 3 à 4 jours, le vin est ensuite entonné en fûts de chêne de 1 à 2 vins, chauffe légère, pour un élevage long sur lies fines, sans batonnage. L'assemblage de la cuvée s'effectuera en cuve inox où elle restera pendant 2 à 3 semaines. Mise en bouteille en juillet 2017 après un collage à la bentonite et filtration légère

Notes de dégustation

COULEUR : Jaune pâle aux reflets dorés.

NEZ : Arômes d'agrumes légèrement toastés.

PALAIS : Très belle minéralité, les arômes élégants sont associés à une intégration subtile de l'élevage en fût.

Accords mets et vins

Idéal sur les viandes blanches et les volailles en sauce légère, le veau et les fromages comme le Brillat-Savarin ou le Cîteaux.

Service

13 à 15°C

Potentiel de garde

5 à 8 ans.

Millésime : 2016

2016, s'il est petit par sa quantité, est un grand millésime par sa qualité.

Après un hiver doux, rien ne laissait imaginer que le printemps serait marqué par la goutte de froid polaire inattendue, qui atteint le vignoble fin avril et provoque un épisode de gel inédit par son ampleur géographique. Des épisodes de grêle ponctuels, sur le Mâconnais et le nord du vignoble, amputent une nouvelle fois le potentiel de récolte. La pluviométrie hors-norme du printemps complique également le travail à la vigne. Juin voit heureusement le retour du soleil et de la chaleur. La vigne reprend son cycle. Floraison, nouaison, maturation se déroulent sans encombre, grâce également à une belle arrière-saison. Les vendanges débutent le 20 septembre et se poursuivent jusqu'à la mi-octobre.

2016 livre donc de belles surprises et offre des vins au très bon potentiel qualitatif. Les vins blancs aux arômes de fruits blancs sont croquants, généreux, avec une belle matière, et seront à boire de préférence dans leur jeunesse, tandis que les vins rouges sont puissants, tendres, concentrés et constituent un beau millésime de garde !