

Saint-Véran Les Pommards 2020

Cette appellation a vraiment tout d'une grande : les terroirs, les hommes, le succès et l'ambition ...

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle. Le nez vous séduira avec ses arômes intenses de fleurs, d'agrumes associés à des notes miellées ainsi que quelques notes fumées. Au palais, le vin est très ample tout en gardant une belle fraîcheur et un boisé très fondu.



ORIGINE

Née en 1971, l'A.O.C. Saint-Véran couvre près de 600 hectares répartis sur six villages. Elle prend ses marques autour de l'A.O.C. Pouilly-Fuissé et se découpe en deux grandes zones : au nord, près de Davayé, on trouve des sols très calcaires dans le prolongement de Solutré, en alternance avec des zones plus argileuses, cela donne dans l'ensemble des vins assez gras. Au sud, près de Chasselas et Saint-Véran, il y a aussi une diversité dans les sols avec peut-être plus d'argile que dans le nord. Les vins sont ici marqués par des arômes plus minéraux.

"Les Pommards" est localisé sur la partie Nord de l'appellation, sur la commune de Davayé.

VITICULTURE

Cépage : chardonnay
Type de sol : très calcaire et marneux
Exposition : nord-est
Surface du contrat : 0.60 ha
Taille de la vigne : Guyot
Rendements de la vigne : 60 hL/ha
Age moyen de la vigne : 35 ans

VINIFICATION

Récolte : 6 septembre 2020.
Vendanges manuelles. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.
En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C. Le moût est ensuite mis directement en fûts sans débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Saint-Véran Les Pommards 2020

Cette appellation a vraiment tout d'une grande : les terroirs, les hommes, le succès et l'ambition ...



ELEVAGE

Elevage : 8 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin.

- 1/3 du vin en foudre Stockinger de 12hL, ayant déjà été utilisé pour l'élevage d'un vin,

- 1/3 du vin en pièce bourguignonne avec 20% de bois neuf

- 1/3 en demi-muid avec 30% de fûts neufs.

Futaille : bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité fin juin 2021, collage à la bentonite, filtration très légère.

Nombre de bouteilles : 4 864.

MILLÉSIME

Équilibré et concentré

Les vendanges se sont déroulées en ordre inversé. Elles ont débuté par les rouges mûrs avant les blancs. Une vendange très saine mais il a fallu trier les baies grillées par le soleil surtout pour les pinots noirs, les chardonnays ayant mieux résistés à la chaleur. La qualité était bien au rendez-vous mais les rendements en jus faibles pour des pinots noirs très concentrés. En revanche les chardonnays ont donné des volumes corrects avec de beaux équilibres sucre/acidité.

Cette belle maturité a permis pour les rouges des vinifications en vendange entière selon les parcelles. « Sur les rouges beaucoup de couleur, des vins très riches en polyphénols et des tannins solides avec un très bon niveau d'acidité. Une grande année de garde en perspective. Un arôme de coulis de fruits rouges domine ce millésime 2020 ! Quant aux blancs, de beaux équilibres mais il est encore trop tôt pour donner un avis précis. A suivre... » Grégory Patriat.

Garde : 2 à 6 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET