



Fiche technique millésime 2005
Appellation Mâcon Blanc contrôlée "Vignes aux Mésanges"



Le vignoble :

L'Appellation Mâcon "Vignes aux Mésanges" est morcelée en 5 parcelles sur les versants Est et Sud-Est du village de Davayé. Les terrains sont des calcaires à Entroques du Jurassique moyen, recouverts de sols en majorité argileux, propices à l'expression du Chardonnay.

Le cépage unique du Mâcon "Vignes aux Mésanges" est le Chardonnay. Il est planté à une densité de 8000 pieds/ha et sur différents porte-greffes tel que "3309" ou le "Riparia". Les vignes ont un âge moyen de 25 ans et sont conduites en Guyot simple, ce qui permet d'obtenir des jus concentrés. Stéphane Martin, le chef de culture, applique au vignoble une protection raisonnée. Quelques enrichissements des sols sont effectués, avec du fumier de ferme ou du compost maison, en fonction des analyses. Certains travaux viticoles sont mécanisés, dont une partie de la récolte. Tout récemment, différentes essences d'arbres ont été plantées autour des parcelles de manière à diversifier la faune auxiliaire, dont les mésanges.

La vinification :

Toutes les garanties d'une bonne vinification sont réunies :

- Vendanges à maturité optimale, grâce à des études de maturité pointues, parcelle par parcelle
- Eraflage pour éviter les goût herbacés
- Pressurage pneumatique lent, doux à basse pression qui donne une belle pureté des jus et permet d'exprimer la finesse aromatique des différents terroirs
- Fermentation alcoolique à basse température et très lente, en principe jusqu'en janvier, dans des cuves thermorégulées
- Fermentation malolactique se faisant dans la foulée
- Elevage pendant 10 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété entre juin et septembre

Dégustation :

Il s'agit d'une sélection de 5 parcelles dans la fleur de l'âge et à dominante argilo-calcaire, cette cuvée d'une robe jaune pâle aux reflets argentés se révèle très flatteuse. En effet, ce vin séduit par l'éclat de son fruit et sa fraîcheur. Ce Mâcon est un vin simple et authentique à apprécier à l'apéritif entre amis ou en accompagnement de poissons grillés. Autre possibilité, en entrée avec un jambon persillé ou encore autour de mets asiatiques.

E-Mail : lacroixsenaillet@wanadoo.fr

Site : www.domainecroixsenaillet.com