



Fiche technique millésime 2005  
Appellation Saint-Véran contrôlée "Les Rochats"



### Le vignoble :

Il se situe sur la commune de Davayé, à 6 Km à l'ouest de Mâcon, en haut de coteau, sur le versant sud-est de la roche de Solutré. Ce climat est précoce car sous une bonne insolation. Le terroir (climat) possède un sous-sol calcaire à Entroques du Jurassique moyen, recouvert d'un sol calcaire, léger et peu profond permettant un assèchement rapide après une pluie. Ainsi, les raisins sont très sains. Les vignes des Rochats (2Ha) sont constituées de quatre parcelles de 25 à plus de 50 ans.

Le cépage unique du Saint-Véran les Rochats est le Chardonnay. Il est planté à une densité de 8500 pieds par Ha, sur différents porte-greffes tels que le "3309", le "41B" et quelques Téléki". Les vignes sont conduites en Arcure (taille à queue du Mâconnais, avec de 8 à 10 yeux), permettant au raisin d'arriver à maturité.

Stéphane Martin, le chef de culture, applique au vignoble une protection raisonnée, afin de respecter l'environnement et plus particulièrement la faune auxiliaire et le sol. L'entretien de ce dernier est réalisé mécaniquement.

### 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 goûts 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 :

Le SAINT-VERAN "Les Rochats" 2005 se distingue naturellement avec sa robe brillante et dorée à l'or fin et son puissant bouquet aromatique composé de notes fruitées (fruits charnus, fruits exotiques) et d'une agréable trame minérale. Charmeur et voluptueux dès l'attaque, le palais est à l'image du nez, harmonieux avec un bel équilibre, l'élevage sur lies lui apporte une rondeur très suave.

Ce vin accompagnera avec excellence les poissons grillés ou en sauce (ex: lotte à la crème et aux pommes)

E-Mail : [lacroixsenaillet@wanadoo.fr](mailto:lacroixsenaillet@wanadoo.fr)

Site : [www.domainecroixsenaillet.com](http://www.domainecroixsenaillet.com)