

# SAINT VÉRAN LE VALLON 2023 BLANC MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Située sur la commune de Chânes, cette parcelle exposée plein sud est âgée de 70 ans et est composée d'argiles et de calcaires anciens. Des arbres bordent cette parcelle qui est difficile à travailler avec sa pente forte, d'où son nom "Le Vallon".

## Accords mets et vins

Ce vin peut s'associer avec des fromages à base de truffes, ou encore des volailles en sauce.

## Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Sol argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Les raisins sont récoltés à la main, aux heures les plus fraîches de la journée, puis emmenés au cuvage. S'ensuit un léger foulage avant le pressurage pneumatique en grappes entières.

**Vinification** : Les vignes du Domaine sont certifiées en agriculture biologique et biodynamique, les sols de cette parcelle sont travaillés plusieurs fois par ans. Les différentes variétés de plantes présentent spontanément sont tondues. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associés à des décoctions et purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle. Les préparations 500P et 501 sont appliqués tout au long de la phase végétative de la vigne. Nous réalisons un ébourgeonnage sévère et manuel, qui a pour but de maîtriser les rendements et d'améliorer la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu'un piochage entre les ceps. Nous procédons à plusieurs méthodes pour protéger le raisin lors de son développement, comme par exemple le tressage des lianes lors d'années chaudes, qui permet ainsi de les garder à l'ombre, et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses. L'apport d'un compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations d'engrais vert dans l'entre rangs. Cette méthode permet un apport d'azote, présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fève, seigle).

**Élevage** : Le débourage statique est en 2 fois, pour des turbidités cohérentes, puis entonnage en moût. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts de chêne, anciens pour la plupart (de 5 à 15ans pour les 228L, et les 400 et 500 litres plus récents). Dans les années à venir, nous avons l'intention de démarrer des vinifications en foudre.

## Dégustation

**Robe** : Jaune doré, limpide et brillant

**Nez** : Légèrement sur la réserve, le nez s'ouvre à l'aération sur un boisé frais et élégant.

**Bouche** : Attaque fuitée, belle tension accompagnant toute la bouche.

**Température de service** : 15°C



Plaisirs du vin  
Cahors