



MACON - LUGNY 823 2018

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Mâcon + nom de commune

UN HOMME UN VIN

Aujourd'hui, la jeune génération de vignerons, tout en restant fidèle aux valeurs de la coopération, souhaite se démarquer et exister individuellement au sein du groupe. Avant tout producteurs de raisins, ils ne sont acteurs ni sur la vinification ni sur la commercialisation, ce qu'ils ressentent avec une certaine frustration. Par rapport à la génération de leurs parents ils ont poussé plus loin leurs études, voyagé dans d'autres pays producteurs de vin, sont plus en contact avec des vignerons indépendants et comme tout le monde plus en connexion avec le monde.

Ce projet offre aux jeunes coopérateurs la structure et les compétences de la cave pour les aider à réaliser leur propre vin, à l'assemblage et au packaging uniques. En écho à la règle fondatrice de la coopération «un homme une voix», cette collection s'intitule «Un Homme un Vin».

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique de raisins issus de parcelles précoces du secteur du plateau des Charmes.

Pressurage pneumatique de la vendange.

Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification 16 à 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Élevage en cuves et en fûts de chêne pendant 8 mois avec bâtonnage des lies deux fois par mois.

Assemblage final de 80% cuves et 20% fûts.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille mi-décembre.

DÉGUSTATION

ROBE : brillante et limpide d'un bel or jaune, aux reflets or blanc

NEZ : intense et muscaté sur des arômes de fleur (rose) avec des notes miellées, grillées

BOUCHE : fraîche et souple, elle exprime des notes de fruits exotiques et de fruits jaunes ; le boisé est complètement intégré avec une belle finale toute en finesse

Il atteindra sa plénitude après 2 années de bouteille ; se conservera entre 3 et 5 ans.

MON VIN - PAR JEREMY LAFARGE

«Je souhaite transmettre ma passion de vigneron, et ma fierté d'être la 7ème génération à travailler le vignoble. La tour vigneronne qui orne mon étiquette est un bâtiment érigé en bordure du plateau des Charmes ; c'est un patrimoine familial qui est cher à mes yeux. Pour ce millésime 2018, nous avons assemblé 3 cuves, 20% de fûts et 80% de cuve, ça donne le chiffre 823 ; pour le millésime 2019, le nom de la cuvée devra s'adapter au nouvel assemblage ! »

