

MACON-CHARDONNAY BRIN DE CANDEUR 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 la zone de Champvent (60%), de Plottes (30%) et de la zone tardive d'Ozenay. Pressurage pneumatique de la vendange.

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

Fermentation malolactique systématique.

Bâtonnage sur cuves 1 fois par mois tout au long de l'élevage pour révéler une plus grande intensité aromatique jusqu'à la mise en bouteille début décembre.

DÉGUSTATION

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

NEZ : riche sur des arômes de fruits jaunes d'été, pêche, abricot, aux fines notes acidulées

BOUCHE : une attaque ronde et légère sur des saveurs de fruits mûrs, avec des notes de pamplemousse en finale qui donnent une belle structure à cette cuvée.

Il atteindra sa plénitude après 1 année de bouteille ; se conservera entre 2 et 4 ans.

MON VIN - PAR FLORIAN GAYET

«J'aime les vins simples, purs et fruités, c'est pour ça que j'ai souhaité réaliser une cuvée issue de l'appellation Mâcon-Chardonnay, à l'élevage classique en cuve. La nature est bienveillante, elle fait bien les choses et nous devons juste la sublimer. C'est également un clin d'oeil à l'occasion de la naissance de ma fille.»

