



MACON - LUGNY LJ 2018

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

UN HOMME UN VIN

Aujourd'hui, notre 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 des deux premiers jours de vendanges, sur la zone de la Côte de Saint-Gengoux-de-Scissé.

Pressurage pneumatique de la vendange.

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

Fermentation malolactique systématique.

Élevage à 80% en cuves inox et 20% en fûts Fraîcheur® (fûts mixte en bois d'acacia et de chêne) entre mars et décembre ; élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille mi-décembre.

DÉGUSTATION

ROBE : intense et brillante, d'un très bel or jaune

NEZ : soutenu sur des arômes de fleurs blanches (acacia) et de fruits exotiques (mangue), de mirabelle, avec une finale briochée évoquant la pâtisserie.

BOUCHE : une attaque ronde et souple, puis une finale de bouche boisée qui apporte de la structure, un bel exemple de vin à la fois léger et gourmand

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

MON VIN - PAR BAPTISTE JOUSSEAU

«J'ai souhaité mettre à l'honneur ma famille et mon village. Le nom de cette cuvée s'est donc naturellement imposé : c'est un hommage à mon fils Léonard; quant aux raisins sélectionnés, ils viennent de la Côte de St-Gengoux, c'est le parcellaire qui est reproduit sur l'étiquette.»

