DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Respecter le sol, respecter la vigne, respecter le raisin… Respecter le vin ! Ce vin vient d'un lieu, il le représente !

Mâcon-Cruzille 2021 - Le Clos des Avoueries – Barramine

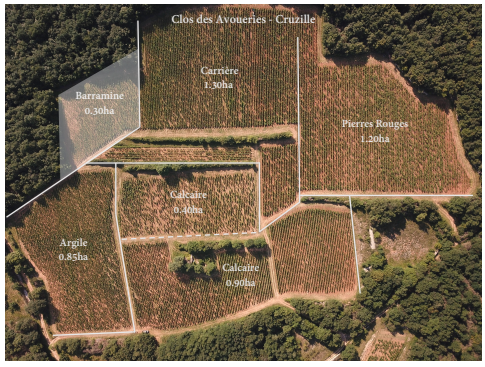
Appellation: Mâcon-Cruzille - Cuvée: Le Clos des Avoueries « Barramine»
Millésime: 2021 - Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – rendement 30 hl/ha
Région: Bourgogne - Alcool: 12,5 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390 m en moyenne), entouré de bois et de murgers. Il est exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du domaine du château. Son terroir est composé d'argiles rouges sur une dalle calcaire vinifié en micro-parcelles. Dans la partie gauche du Clos des Avoueries, nous avons isolé une micro-parcelle, de très petite taille (0,30 ha) nommée Barre à Mine. Pourquoi ce nom ? Le sol y est composé de graviers calcaires posés sur une dalle calcaire. Une barre à mine a donc dû être utilisée pour y planter les greffes lors de la plantation.
Agriculture Biologique (certification Ecocert). Labour intégral. Vendanges manuelles.
Vinification naturelle avec un seul intrant : le So2 à faible dose.
La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) a duré 7 mois, avant que les bactéries naturelles ne réalisent la fermentation malolactique, en fûts dont la moyenne d'âge est de 8 ans. Mise en bouteille précédée d'une filtration légère. Bouchon en liège naturel, non-traité, sélectionné après dégustation des lots.

DÉGUSTATION (d'un OVNI = Objet Vineux Non Identifié)

OEIL : Couleur jaune à reflets verts. Limpide et brillant.
NEZ : Complexe. Pâtissier. Légères notes de réduction noble. Des arômes de mangue et de fruits jaunes, poire puis, dans un second temps, le minéral et le menthol viennent chapeauter l'ensemble. Un nez très évolutif et concentré !
BOUCHE : L'attaque est ample et grasse. Beaucoup de volume en bouche. La fraîcheur du terroir vient équilibrer les arômes concentrés. La finale présente beaucoup de personnalité, de structure. Cortèges de pierre à fusil, de craie et de fruits jaunes. Un lieu qui parle ! Finale longue et très fraîche.
Il se mariera très bien avec les cuisines asiatiques, des fromages affinés ou pour lui-même.



SERVICE / GARDE

Température de service: Entre 12 et 14 degrés.
Un carafage court bonifiera tous nos vins.
Garde: A consommer ou à garder jusque 2026.