Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Les Saint-Jacques | Rully France (BOURGOGNE COTES CHALONNAISE) — 2023

Domaine

Dom. Albert Sounit

Le Crémant de Bourgogne est la spécialité de cette petite maison située à Rully, au cœur de la région du Crémant de Bourgogne. Les vins effervescents de Sounit sont régulièrement salués par la presse internationale comme étant d'une grande qualité. Par ailleurs, la maison élève en petites quantités de magnifiques vins blancs et rouges tranquilles, toujours dans le respect du terroir. Chez Sounit, on produit encore des vins authentiques propres à la région de la Châlonnaise. L'élevage en fût de chêne, courant pour de nombreux Bourgognes, est appliqué avec équilibre, donnant pour résultat des Bourgognes frais, généreux et néanmoins structurés tels que doivent être les vins de cette région.

Vinification

"Les St.-Jacques" est situé au nord de Rully, à un jet de pierre des vignobles 1er Cru "Clos St.-Jacques" et "Clos de Chaigne." La vinification se fait entièrement en fûts de chêne français de différentes tailles : 50 % des fûts ont une capacité de 300 litres, tandis que les 50 % restants contiennent 228 litres. Au total, 18 % des fûts sont renouvelés chaque année, les autres étant des fûts réutilisés. La fermentation commence avec des levures indigènes et, avec la conversion malolactique et l'élevage, elle dure environ 10 mois. Le vin est clarifié au minimum pendant ce processus, et un bâtonnage régulier est effectué, ce qui contribue à la complexité et à la texture du vin. Enfin, le vin repose encore 2 mois supplémentaires en cuves inox, permettant aux lies de se déposer tranquillement avant que le vin ne soit filtré.

Dégustation

Le vin présente une couleur jaune doré. Il offre un arôme floral et fruité prononcé, avec des notes de fleurs blanches, de pamplemousse et de fruits exotiques comme la mangue et l'ananas. Cette fruité réapparaît lors de la dégustation. Son acidité agréable et équilibrée lui confère une finale vive et longue. On y retrouve également des impressions subtiles de beurre avec une légère touche de vanille. Dans ses jeunes années, il est conseillé de le carafer.

Mets adaptées

Poisson - pot au feu | Ris de veau | Coquilles St. Jacques | Poisson - sauce créme

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

