Wijnfiche

Le Chai Duchet - Mâcon Villages Blanc | Mâcon Villages France (BOURGOGNE) — 2022

Domaine

Le Chai Duchet

La famille Duchet exploite ces vignobles depuis avant la Première Guerre mondiale. De 4 hectares à l'époque, le domaine est passé à 11,5 hectares aujourd'hui. Les vignobles ont plus de 60 ans, certaines vignes ayant même plus de 100 ans. Elles s'étendent près de Mâcon, dans le sud de la Bourgogne, à Viré.

Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). Il s'agit d'une agriculture durable : labourer doucement pour contrôler la croissance de l'herbe, favoriser la vie des sols et ne traiter qu'avec précaution avec des préparations naturelles comme l'ortie ou la fougère. Ces mesures renforcent les racines profondes et les défenses naturelles de la vigne.

L'approche géobiologique se retrouve également dans la cave à vin, qui est isolée en paille ; on va intervenir uniquement si nécessaire, car les raisins sains se transforment d'eux-mêmes en vin de qualité.

Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

Vinification

Le vignoble de Viré, âgé de 45 ans, est situé Est et Sud-Est, surplombant au loin le Mont-Blanc. Sur un sol argilo-calcaire, le chardonnay pousse dans un climat continental avec des influences méditerranéennes. On travaille avec des labours du sol et l'utilisation raisonnée de produits de traitement respectueux de l'environnement. Pour ce vin, on récolte plusieurs parcelles.
Le vin est élevé pendant 6 mois sur ses lies fines en cuves inox pour préserver sa fraîcheur et ses notes fruitées.

Dégustation

Le nez est complexe avec de jolis fruits et des notes beurrées dues à l'élevage sur lie fine. La bouche est joliment huileuse avec des saveurs riches, de la pomme et une finale fraîche.

Mets adaptées

Aziatische salade met kip | Poisson - cabillaud poché | Perche de mer | Salade au chèvre chaud

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Rond et souple

