Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Clos des Montaigus | Mercurey 1er Cru 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

Le vignoble est situé sur le mont Montaigus et bénéficie d'une exposition optimale au soleil grâce à son orientation sud-est. L'association de sols calcaires et argileux confère aux vins une intensité marquée et une grande élégance. La superficie totale du vignoble est de 1,63 hectare. La vendange est réalisée manuellement, avec une sélection rigoureuse des raisins. Un tri supplémentaire est effectué lors du vidage des caissettes ainsi que sur la table de tri. Les raisins sont entièrement éraflés puis transférés dans les cuves de fermentation. Une macération à froid s'ensuit pendant une semaine, avec des remontages réguliers. Après cette période, la température est augmentée afin de déclencher la fermentation, réalisée exclusivement avec des levures indigènes. La fermentation dure 12 jours, durant lesquels le chapeau est délicatement enfoncé.

L'élevage s'étend sur une durée totale de 15 mois. Durant les 12 premiers mois, environ 50 % du vin est élevé en fûts de chêne neufs, le reste étant élevé en fûts de 1 à 3 ans, avec une chauffe légère. Cette période est suivie de 3 mois supplémentaires en cuves inox, après quoi le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation

Le vin se présente avec un nez profond et complexe, empreint d'une élégance raffinée. Des arômes de fruits noirs, tels que la mûre, la myrtille et la cerise, sont harmonieusement complétés par de subtiles notes épicées. Le bouquet demeure délicat et peut paraître quelque peu fermé

dans sa jeunesse.
En bouche, ce vin est ample et puissant, doté d'une belle structure et de tanins particulièrement soyeux. La finale est remarquablement longue et équilibrée, marquée par le fruit et la finesse.

Mets adaptées

Tapas | Gibier - petit | Viande d'agneau - grillée | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

