



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Chardonnay - Parcelle 307

Vin de France

2017 fait parti de ces millésimes mémorables pour de mauvaises raisons. Une double vague de froid fin avril a eu raison d'une bonne partie des bourgeons et donc de la récolte. Pour le reste, la campagne viticole fût facilitée par un printemps chaud et sec suivi d'un été typiquement lorrain : idéal pour le début de la conversion biologique de la parcelle. De grosses pluies en fin de vendanges nous obligèrent à hâter la récolte de quelques jours : le 13 Septembre.

TERROIR

La Parcelle 307 se situe à la Blaissière en haut du coteau. Sol argilo-calcaire avec cailloutis.

VITICULTURE

Première année de conversion en viticulture biologique. Effeillage manuel afin de favoriser l'ensoleillement des grappes. Les vendanges sont manuelles.

Rendement : 30 hL/ha

VINIFICATION

Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique et malolactique se passent en barriques bourguignonnes. Des bâtonnages réguliers apportent gras et structure au vin. L'âge moyen des barriques est de 3 ans, sans fûts neufs.

Elevage : 11 mois

Mise en bouteille : Août 2018

DÉGUSTATION

Ce millésime s'exprime par la minéralité et l'élégance porté par une belle structure due aux faibles rendements. L'attaque est franche. Les notes de fleurs blanches accompagnent une note vanillée subtile en finale.

Accord met/vin : Apéritif, poisson grillé ou en sauce, œuf cocotte truffe meusienne.

A servir entre 10 et 12 °C.

Alc. 13%