

Saint-Chinian Blanc 2016

MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Blanc 2016. L'appellation Saint-Chinian Blanc est née avec le millésime 2004.

TERROIR : Marsanne, Roussanne, Grenache Bourboulenc et Viognier ont été plantés ensemble en 1993 sur un plateau calcaire proche de 300 m d'altitude aux sols filtrants, favorable à une acidité équilibrée et à l'expression aromatique. La Clairette, plantée en 2010 sur un terroir argilo-calcaire plus frais et dans une exposition nord présente une maturité plus tardive comme le Bourboulenc.

CÉPAGES : 25 % Marsanne, 25 % Roussanne, 20 % Grenache, 15% Bourboulenc, 10 % Clairette et 5 % Viognier.

RENDEMENT : 25/30 hl / ha

PRODUCTION : 4250 bouteilles

VINIFICATION - ÉLEVAGE : Nous cherchons un équilibre entre la maturité et la fraîcheur. Les raisins suivant les variétés sont ramassés à différents stades de maturité. Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés. Les raisins ont été pressés directement, débourbés. La fermentation s'est effectuée une partie en fûts (40%) : barriques et demi-muids (Stockinger) de un à plusieurs vins et une partie en cuve (60%). Les températures de fermentations ne sont pas trop basses pour respecter l'expression des cépages. L'élevage s'est poursuivi en cuve et en fûts sur lies fines avec quelques bâtonnages, jusqu'au moment de l'assemblage au début du printemps. La mise en bouteilles a eu lieu en juillet 2017.

DÉGUSTATION : Millésime puissant, floral, avec une finesse aromatique et une complexité qui s'expriment avec un peu d'aération, et qui se termine sur une finale minérale et saline. Sur des coquilles Saint-Jacques, un poisson grillé au fenouil, des sépioux à la plancha...