

Saint-Chinian Blanc 2019

MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Blanc 2019 : L'appellation Saint-Chinian Blanc est née avec le millésime 2004.

TERROIR : Marsanne, Roussanne, Grenache 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. D'autres cépages blancs, présents dans nos vieilles vignes apportent un supplément de complexité.

CÉPAGES : 25 % Marsanne - 35 % Roussanne - 25 % Grenache - 15 % Viognier, Clairette, Bourboulenc

RENDEMENT : 30 hl / ha

PRODUCTION : 5100 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 afin d'extraire des jus plus fins. Les raisins ont été pressés directement, débourbés. La fermentation s'est effectuée une partie en fûts (50%) : demi-muids (Stockinger) neuf et de plusieurs vins et une partie en cuve (50%). 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. L'assemblage a lieu au début du printemps et la mise en bouteilles en août 2020.

DÉGUSTATION : Le Millésime 2019 assez tardif a permis de préserver acidité et fraîcheur. La complexité s'exprime davantage avec un peu d'aération et le vin se termine sur une finale minérale et saline. Sur des coquilles Saint-Jacques, un poisson grillé au fenouil, des sépias à la plancha....