



Patchwork - Chardonnay

2021

AOP Bugey - Blanc

Appellation	AOP Bugey
Pays	France
Couleur	Blanc
Millésime	2021
Degré d'alcool	11.5°

Description du millésime

Un Chardonnay très frais avec beaucoup de vivacité. Toujours travaillé en bio à la vigne et en nature à la cave avec le moins d'intervention possible.

Fiche technique

Cépages	Chardonnay 100 %
Travail de la vigne	Aucun produit chimique. Un travail en bio avec un peu de Cuivre, un peu de Soufre et surtout beaucoup de travail pour sortir des raisins magnifiques et parfaitement représentatifs de notre région !
Vinification	Récoltés à la main en petite caisse, nous apportons les raisins le plus vite possible au chai pour les envoyer au pressoir. Un debourbage assez court (12 à 24 h). La fermentation se passe en cuve, à basse température au départ pour conserver le plus de fruit possible et maîtriser le temps de fermentation. Puis le moût est séparé en deux : une partie reste en cuve quand l'autre part en vieux fûts de chêne pour apporter un peu plus de matière au jus.
Élevage	9 mois d'élevage (50% cuve - 50 % fûts) avant un assemblage des jus pour une bonne homogénéisation.
Mise en bouteille	Mise en bouteille après 9 mois, sans collage, sans préfiltration, sans filtration. Pourquoi ? Car la filtration, c'est bien mais c'est un procédé soustractif et surtout stérile. Cela retire les dépôts bien sûr, mais cela retire aussi des molécules aromatiques...
Température de service	8 à 10°C. Donc pas en sortant du frigo. Si vous avez des amis qui viennent boire l'apéro, sortez la bouteille du frigo 30 minutes avant. Le plus dur, c'est d'avoir des amis qui arrivent à l'heure.
Conseils de dégustation	Apéro bien sûr ! Avec des canapés (à manger et pour s'asseoir dessus). Les fruits de mer pour ceux qui aiment (huîtres pour ne pas les citer). Pour ceux qui ne sont pas très mer, direction la Bresse pour une bonne volaille au four ou même à la crème. L'acidité du vin vient bien équilibrer le gras de la crème. Bon appétit !
Rendement	45 Hl / ha
Age des vignes	30 ans de moyenne (à la louche hein)
Nez	Très frais, un peu d'agrumes, un côté un peu levurien, des arômes d'épices aussi (certains parlent de Curry).
Type de sol	Toujours des sols assez profonds (argileux) dans notre Bugey. Des bonnes pluies régulières qui viennent gorger le sol pour des vins frais avec des niveaux d'alcool qui défient toute concurrence :)