

VIRE-CLESSE 2021

« RETOUR A LA TERRE »

Domaine Guillemot-Michel



Situation : Les 6 hectares de Chardonnay du Domaine Guillemot-Michel sont situés au sud de la Bourgogne, sur les coteaux du Mâconnais. Marc Guillemot et Pierrette Michel en sont les heureux propriétaires. Les parcelles qui ont maintenant environ 50 ans ont été

plantées à l'origine par le grand-père, puis le père de Pierrette. Il a été complété par le couple à son installation en 1985. Ils ont progressivement fait évoluer leurs méthodes de culture pour finalement aboutir à une certification en culture biologique en 1992, suivie d'une conversion à la biodynamie l'année suivante. Depuis 2012, Sophie, leur fille ainsi que son mari, Gauthier, reprennent petit à petit la gestion du domaine.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire, Limons et Humus.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2027.

Observations : Ce vin est issu de vignes de la parcelle « Champ rond », plantées sur une poche d'argile au sein de ce terroir veiné de calcaire. Les raisins sont ensuite vinifiés, dans l'argile là aussi puisque cette cuvée est élevée en jarres en terre cuite.

Les baies donnent au liquide une couleur jaune aux reflets dorés.

Le vin, texturé et structuré par la vinification en amphore est frais, droit et finit sur une belle acidité. La dernière-née des cuvées du domaine est d'une pureté incomparable !

Quelques accords gourmands : Carpaccio de Saint-Jacques, beurre noisette et noisettes torréfiées ; Sole grillée, mousseline de chou-fleur, jus à la mangue.

