

# MACON IGE 2022

## NICOLAS MAILLET



**Situation** : Vignoble le plus méridional de la Bourgogne, les monts du Mâconnais s'étendent sur 43 communes viticoles en plein cœur de la Saône et Loire. Nicolas s'est installé en 1999 sur les coteaux du petit village de Verzé. Aujourd'hui, 9 hectares (certifiés bio depuis 2008) travaillés depuis 6 ans, avec les pratiques de l'agriculture bio-dynamique. Une

attention toute particulière est apportée à l'entretien du sol avec la réalisation de labours réguliers tout au long de l'année, afin de développer un enracinement des vignes en profondeur.

**Encépagement** : Chardonnay 100%

**Terroir** : argilo-calcaire, Vignes de 46 ans situées à Igé.

**Température de Service** : 10°C.

**Potentiel de Garde** : 2024-2027

**Observations** : Le bouquet se montre à la fois raffiné et gourmand : le fruit pur et bien mûr se déploie sur des notes de brugnion, de poire juteuse et de coing, aux accents finement beurrés.

En bouche, c'est bien l'énergie du sol et cette tension calcaire qui excitent les papilles. Le milieu de bouche, fluide et juteux, se gorge de saveurs de fruits à noyau et d'une touche d'ananas. L'élevage délicat se fond parfaitement, et le vin semble toujours en mouvement, porté par une trame finement acidulée mais aussi crayeuse sur la finale.

**Quelques accords gourmands** : Bar de ligne et son beurre blanc, Saint-Jacques rôties, risotto aux langoustines...

