



DOMAINE CLOS SAINT JEAN, AOC SANTENAY EN CHARRON, PINOT NOIR BIO 2021

AOC SANTENAY VILLAGE, Bourgogne, France

EN CHARRON évoque le travail du métal du charron du village, les fers à cheval, les outils divers...

PRÉSENTATION

La parcelle de Charron, avec ses 10,54ha, est la seule appellation de l'ensemble du vignoble de Santenay (392ha) à avoir bénéficié d'un flux de minéral de fer lors du soulèvement du Morvan, entraînant l'apparition des falaises au pied desquelles se trouve notre parcelle de 0,88ha.

LE MILLÉSIME

Millésime 2021 difficile. Il a fallu attendre la fin des gelées et le mois de MAI pour que la vigne commence à pousser normalement. Puis, des températures soudain très élevées, alternant avec des pluies importantes pendant tout l'été, ont provoqué un développement végétatif hyper-acceléré de la vigne favorisant également la prolifération des maladies, oïdium, pourriture grise...

Déjà fortement diminuée par le gel (-40%), la vendange a nécessité un soin tout particulier et une patience extrême pour trier le raisin sur pied, grappe à grappe, baie par baie... afin de ne rentrer que des raisins sains ... nous n'étions d'ailleurs pas seuls à vendanger... un nid de frelons asiatiques accroché à un cep a forcé les vendangeurs à revenir le lendemain!

SITUATION

Située en Côte d'Or, dans les Côtes de Beaune, près du village de Santenay le Haut, jouxtant l'église Saint Jean de Narosse du XII^e siècle, à l'aplomb de la falaise des "Trois Croix", du mont de Sène. L'occupation humaine remonte à la préhistoire à moins 6000 ans avec les Chasséens!

L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1937.

TERROIR

Le vignoble est exposé au Sud-Ouest bénéficiant ainsi d'un ensoleillement optimal situé au pied de la Montagne des Trois Croix, une falaise argilo-calcaire. LIEU-DIT "EN CHARRON" Seul terroir de l'appellation Santenay avec une coulée géologique de fer qui favorise la photosynthèse!

Nous trouvons en descendant la pente des calcaires oolithiques

À LA VIGNE

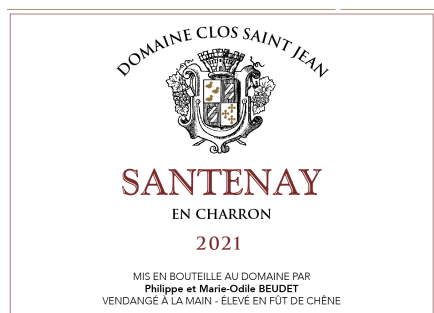
L'exploitation est réalisée selon les principes de l'Agriculture biologique depuis 2008 en respectant les phases lunaires. La certification Bio a été obtenue en 2011 (Bureau Veritas), le travail du sol est essentiellement manuel.

Tous les produits phytosanitaires sont naturels.

La récolte est manuelle.

VENDANGES

24/09/2021



DOMAINE CLOS SAINT JEAN

8, PLACE DE LA MAIRIE, 71150 CHEILLY LES MARANGES
Tel. 06 80 71 72 03 / 06 16 99 01 68 - philippe.beudet@clos-saint-jean.wine
www.domaine-clos-saint-jean.com/domaine-clos-saint-jean  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



VINIFICATION

L'éraflage complet évite un goût herbacé de la rafle. La fermentation est naturelle, sans ajout de soufre, et le moût est ponctionné et remonté au besoin pour extraire le tanin et la couleur.

La fermentation est entamée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, puis se poursuit dans des fûts de chêne . (MLT (medium-long toasting).

ÉLEVAGE

Plus de 90% de la récolte est élevée pendant 13 mois au moins dans des fûts de chêne français de haute qualité de 228 MLT (chauffe moyenne-longue-traditionnelle)

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13.37 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.88 ha

Rendement: 16 hL/ha

Âge moyen des vignes: 19 ans

Sucre résiduel: 1 g/l

SERVICE

Température de dégustation de 14 - 16 °C

Temps de garde de 8 ans au moins. Maturité atteinte entre 3 et 5 ans.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Au 1er nez, puis en bouche, ce vin présente des notes épicées, puis s'ouvre sur des notes de fruits noirs. Le temps aidera au vieillissement et à l'ouverture aromatique.

Pour les dégustations, penser à mettre la bouteille à 20°C 24h avant la dégustation et à l'ouvrir 1h30 à l'avance, voir à le carafier.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Gibiers, Viandes rouges, Volailles

