



# DOMAINE CLOS SAINT JEAN AOP BOURGOGNE SUR LE PONT DE CHEILLY CHARDONNAY BIO 2022

AOP BOURGOGNE, Bourgogne, France

*Toutes les valeurs de la Bourgogne dans ce millésime!  
Année précoce, mais vendanges tardives pour le Domaine. Vendangeurs très courageux et efficaces compte tenu du volume de raisins ramassés!*

## PRÉSENTATION

Une toute petite parcelle qui vaut d'être connue et qui est entretenue avec un souci d'orfèvre! 2022 nous offre ce que la Bourgogne sait faire de mieux : un millésime à la fois qualitatif et généreux !

## LE MILLÉSIME

2022 : année torride...

L'automne 2021, autant sur le plan pluviométrique que thermique, était proche des normales saisonnières, mais l'hiver qui a suivi s'est montré plus sec qu'à l'ordinaire.

A partir du printemps, on pouvait bel et bien parler de déficit hydrique, et celui-ci a pu durer jusqu'au mois de juin avec une importante disparité au sein du vignoble. L'année a une fois de plus connu un débourrement précoce, avec les premières parcelles au stade pointe verte observées à partir de la première semaine d'avril pour les secteurs les plus avancés. Mais 2022 n'aura pas été épargné par les épisodes de gel de début de saison des 3-4 et 9-10 avril. Fort heureusement, ils n'auront eu qu'une incidence limitée et sans commune mesure avec ce qui s'était passé en 2021, puisque la plupart des parcelles démarraient tout juste. Les stades s'enchaînèrent à grande vitesse, pour donner lieu à une floraison fin mai. Les records de températures n'ont cessé de se cumuler pour faire de ce millésime le plus chaud jamais enregistré. Malgré ces conditions, l'échaudage et la grillure sont restés très discrets, ceci s'explique en partie par les forts cumuls de juin mais également par l'adaptation des pratiques viticoles mises en place par les vignerons.

Enfin, pour finir, c'est le manque d'eau et les fortes températures qui auront surtout posé problème. Toutefois, les précipitations de fin de saison (retour aux normales), souvent juste avant les récoltes, ont permis de conserver un feuillage actif, et de remplir les baies en jus sur les parcelles qui étaient encore réceptives.

En résumé :

2022 reste à ce jour un millésime d'exception !

## SITUATION

Située dans la vallée de la Dheune, en côte de Beaune, près du village de Cheilly-lès-Maranges; Hameau du Pont de Cheilly.

## TERROIR

Appellation Bourgogne BIO AOC SUR LE PONT DE CHEILLY. La parcelle bénéficie des limons riches et fertiles de la rivière Dheune

## À LA VIGNE

La culture se fait selon les principes de l'Agriculture Biologique depuis 2008 avec une certification par le bureau Veritas depuis 2011.

La vendange est manuelle.

1/2

## 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.



X531KF

**VENDANGES**

09/09/2022

**VINIFICATION**

Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne français de haute futaie, cintrés à la vapeur.

**CÉPAGE**

Chardonnay 100%

**12,9 % 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**

Volume de production: 1450  
 Superficie du vignoble: 0.2470 ha  
 Âge moyen des vignes: 8 ans  
 Elevage en fût: 12 mois  
 Sucre résiduel: < 1 g/l  
 Acidité volatile: 0.35 g/l  
 Acidité totale: 3.10 g/l  
 SO2 total: 50 mg/L

**SERVICE**

Température de dégustation de 11 à 12°C.

A consommer d'aujourd'hui à 2030.

**POTENTIEL DE GARDE**

5 à 10 ans

**DÉGUSTATION**

Ce Bourgogne présente au nez des senteurs élégantes d'amandes et de beurre. Des arômes que l'on retrouve mêlés aux agrumes dans une bouche ronde et intense, le tout finissant sur une finale longue, vive et tonique.

**ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES**

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Volailles

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille (75 cl)	Bouchon technologique	750	L22-DCSJ-VBBSPC	3770029452179	

**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](http://www.domaine-clos-saint-jean.com/domaine-clos-saint-jean)  

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

