

VAL DE L'OURS

CHARDONNAY 2023

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France

La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terroir : Les sols du vignoble sont très peu profonds et rocaillieux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité. Ce Chardonnay est issu des parcelles les plus froides de Val de l'Ours et de terroirs avoisinants sélectionnés, afin d'obtenir un vin remarquable par sa fraîcheur.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le printemps 2023 ressemble fortement à celui de 2022 avec un mois d'avril particulièrement chaud et une pluviométrie hivernale et printanière très faible. La vigne a donc démarré en avance et à la mi-mai on observe déjà des signes de stress hydrique qui impactent la croissance végétative. Début août, l'ensemble du domaine est à mi-véraison et le stress hydrique augmente avec une meilleure résistance des Chardonnay et des Grenache. La deuxième partie du mois d'août est caniculaire mais 15mm de pluie permettent de déclencher les vendanges le 25 août. Il pleut à nouveau 50 mm à la mi-septembre, ce qui facilite la fin des maturations des raisins et permet aux vignes qui ont beaucoup souffert cette année de respirer un peu. Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide aux reflets jaune pâle.

Le nez est estival, expressif et complexe.

En bouche, l'attaque du vin est vive et révèle des notes de fruits à chair jaune et de fruits exotiques. La finale fraîche et anisée relève de subtiles pointes de vanille qui confèrent à ce vin une élégance et un plaisir immédiat.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 13.4 % vol.

pH : 3.34

Acidité totale : 3.39 g/l

