



Le Chêne Marchand 2021

Le millésime

Après un démarrage de la végétation précoce dès début avril, le gel fait d'importants dégâts sur le domaine en général. Après un mois de mai frais où tout est au point mort, les températures du mois de juin accélèrent la pousse et le travail aux vignes est compliqué, d'autant plus qu'en parallèle il faut gérer la protection du vignoble de manière intense à cause de pluies régulières. La maturation est ralentie à cause du manque de soleil, mais au moins les équilibres sont là. Les sauvignons sont vendangés entre le 24 septembre et le 6 octobre.

La vinification

Récolté à la main fin septembre.

Pressurage direct en grappes entières

Débourbage à froid pendant environ 36 h

Fermentation des jus pendant 25 à 30 jours en cuves inox thermo-régulées et fûts de chêne à hauteur de 5%.

Elevage sur lies pendant 10 mois.

Soutirage et assemblages en juillet 2022.

Elevage sur lies fines pendant encore 9 mois.

Filtration et mise en bouteilles en avril 2023.

Le terroir

Le Chêne Marchand est un lieu-dit très renommé de la commune de Bué.

Assemblage de plusieurs parcelles plantées sur ce lieu-dit. Expositions multiples sud, sud-est, sud-ouest.

Calcaire de l'oxfordien supérieur appelées caillottes, sols peu profonds et bien drainés. Planté à mi coteau, 240 à 260m d'altitude.

La vigne

Cépage : Sauvignon blanc

Densité de plantation : 6800 à 8800 pieds/ha suivant l'âge des parcelles.

Les pratiques culturales

Taille Guyot Poussard

Binage, ébourgeonnage

Amendements organiques depuis 1989 et dans le respect du cahier des charges bio.

Vendange manuelle

La dégustation



Jaune, reflets dorés.



Nez complexe, mêlant fruité confituré, notes pâtissières et touche acidulée : tarte au citron meringuée, figue fraîche et confiture de rhubarbe.



Souple en attaque, la bouche croquante dévoile une trame acidulée dominée par une minéralité iodée et crayeuse. Les saveurs de figue et de rhubarbe se confirment, pour une bouche structurée et enveloppante.



Température dégustation : 8 à 10°

Accord mets vins : risotto aux fruits de mer, escargot de Bourgogne en persillade, foie gras poêlé.

Garde : 8 à 10 ans