

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Domaine Michel

CLESSÉ

# "Sur Le Chêne"

## AOC Viré-Clessé Blanc



**CEPAGE :** 100% Chardonnay

**SITUATION :** Le coteau "Sur Le Chêne" est un terroir emblématique de Clessé.

Situé en sommet de coteau, sur le banc de rocher, surplombant la vallée de la Saône.

**TERROIR :** Terroir calcaire de l'Oxfordien.

**VINIFICATION :** Les raisins sont acheminés à la cave au maximum dans les 2 heures qui suivent la cueillette. Pressurage pneumatique immédiat, débouillage statique de 48 h, pas de levurage (levures indigènes), pas de chaptalisation. Vinifications lentes et naturelles. Enfûtage après débouillage, dans des pièces de la Tonnellerie François Frères en chêne de Tronçais, dont 20 % neuves (1/5 renouvelé chaque année).

**ÉLEVAGE :** Élevage de 12 mois en fûts, dans des pièces de la Tonnellerie François Frères en chêne de Tronçais, dont 20 % neuves (1/5 renouvelé chaque année), puis affinage durant les 12 mois suivants en cuve inox sur lies fines.

**DÉGUSTATION :** La brillance de l'or pâle illumine sa robe. Ni or blanc, ni or jaune : or cendré, sans reflets paille ni lamé doré. Des reflets verdâtres animent souvent le verre. Au nez, on se régale tout de suite : la fleur d'aubépine ou d'acacia, le bouquet de chèvrefeuille offert au printemps, le genêt, des notes de citronnelle, de pêche blanche, mentholées ou de fougère, de verveine. Le pin et la confiture de coing apparaissent sur un millésime prenant de l'âge. Vif et frais, un peu pointu et pourtant plein de rondeur, le vin offre une sûre clé de voûte aux vins blancs du Mâconnais. Finesse et souplesse, un côté tendre et spontané. Un rien de nervosité ne lui déplaît pas.

**GRAPES:** 100% Chardonnay

**SITUATION :** The 'Sur Le Chêne' hillside is an emblematic terroir of Clessé. Located at the top of the hillside, on the rocky bench overlooking the Saône valley.

**TERROIR:** Oxfordian limestone terroir.

**VINIFICATION:** The grapes are brought to the winery within 2 hours of picking. Immediate pneumatic pressing, static settling for 48 hours, no yeasting (indigenous yeasts), no chaptalisation. Slow, natural vinification. After settling, the wine is racked into barrels made of Tronçais oak by Tonnellerie François Frères, 20% of which are new (1/5 are renewed each year).

**AGEING:** Aged for 12 months in barrels, 20% of which are new (1/5 renewed each year), in Tonnellerie François Frères barrels made of Tronçais oak, then matured for the next 12 months in stainless steel vats on fine lees.

**TASTING:** The brilliance of pale gold illuminates its colour. Neither white gold nor yellow gold: ashy gold, with no hint of straw or gold lamé. Greenish highlights often enliven the glass. The nose is an immediate delight: hawthorn or acacia flowers, the springtime bouquet of honeysuckle, broom, notes of lemongrass, white peach, menthol, fern and verbena. Pine and quince jam appear as the vintage ages. Lively and fresh, a little sharp yet full of roundness, this wine is a sure-fire keystone to the white wines of the Mâconnais. Fine and supple, tender and spontaneous. A hint of nervousness doesn't go amiss.