

Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2019



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2019

Appellation: Santenay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Comme

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Ce superbe Santenay 1er Cru sera parfait pour les 10 années à venir, mais il sera peut-être difficile d'attendre jusque là... il est déjà tellement bon en 2024, date de sa sortie des chais du domaine !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2019 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Robe cerise noire très intense, reflets violacés, vin brillant. Nez très floral, de pivoine, puis fruits noirs. La

bouche est dense et complexe, avec un beau milieu de bouche et une finale persistante. Beau vin de garde à consommer dans les 5 à 10 prochaines années.

Cépage : 100% pinot noir

Date de plantation : 1966

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Est, Nord-Est, en pied de coteaux.

Nature du sol : Argilo-calcaire du Bajocien, et sédiments en partie basse.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange égrappée en totalité, avant macération pré-fermentaire de 4 jours puis cuvaison de 8 jours. Elevage de 11 mois en fûts (neufs 25%). Puis mise en bouteilles sans collage ni filtration

Les conditions de la récolte 2019

Les gels du 5 et 14 Avril ont touché notre domaine de manière hétérogène. Les températures les plus basses (-3, voire -4°C) ont été relevées sur CHASSAGNE et LADOIX et sur notre parcelle de Bourgogne rouge dans les bas de PULIGNY.

Avril se termine sous des températures très douces (jusqu'à 25°C) ce qui a fortement accéléré la pousse et les vignes ont changé totalement de physionomie en quelques jours. L'hétérogénéité est le caractère fort de l'année, tant au sein d'une même parcelle, qu'au niveau d'un même pied.

Début Juin premières fleurs observées dans le "Clos des Cornières" et nous menons avec Simon nos premières réflexions sur les dates de vendanges. Suite à son premier tour de parcelles nous les prévoyons entre le 15 et 20 Septembre.

Retour du froid à Mi-juin alors que la fleur est en pleine activité. Cela aura des conséquences sur les prochains volumes récoltés. En Juillet les conditions chaudes et ventées accentuent progressivement le phénomène de sécheresse. Les températures extrêmes, jusqu'à 40°C, couplées à une très faible hygrométrie, ont provoqué quelques dégâts d'échaudage. Les pluies du dernier week-end de juillet ont concerné l'ensemble du vignoble, mais avec des cumuls très

variables : 73 mm à Ladoix et seulement 6 à Santenay.

Les fortes chaleurs d'Aout et début Septembre ont entraîné un stress hydrique mais sans blocage. Conséquences, les gains de maturité sont importants d'où la décision d'avancer la date des vendanges. Le Mercredi 11 Septembre l'équipe est au complet pour couper nos 16 hectares, de Santenay à Aloxe Corton en passant par Chassagne Montrachet Meursault et Pommard. Cette année, avec notre équipe de 25 à 27 coupeurs par jours, nous ferons 10 jours de vendanges, sous un soleil de plomb certains après-midi...

Note de dégustation :

Les vendanges de la chaleur

Comme l'an dernier, nous avons récolté un raisin, mûr à point, sucré et gorgé de soleil. Nos moyens techniques nous permettent de contrôler les vitesses de fermentation/macération afin que l'extraction soit maximum mais non excessive... Les périodes caniculaires ayant été moins nombreuses qu'en 2003, les raisins ont gardé tous leurs acides, nous permettant d'espérer des vins de longue garde tant en rouge qu'en blanc. Seul point noir au tableau, la quantité n'est vraiment pas au rendez-vous ! Sans être la catastrophe de 2016, l'excellent 2019 ne sera pas disponible pour tout le monde !

JF CHAPELLE le 10/09/2020.