

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 2 à 4 ans
Potentiel de garde : 5 ans



Température de service

12/13°C

Cépage

Chardonnay

Vignoble

Le site : l'aire d'appellation régionale Mâcon-Lugny est un terroir du sud de la Bourgogne. Le lieu-dit « Les Crays » est situé à Saint-Gengoux-de-Scissé, à 30 km au nord de Pouilly-Fuissé, 15 km à l'est de Cluny et à 300m d'altitude. Son exposition Ouest lui permet de préserver la fraîcheur dans cette région plus chaude qu'ailleurs en Bourgogne.

Histoire et Tradition : les plus anciennes traces de vignes sur l'appellation Mâcon-Lugny remontent au début du Xe siècle. En 916, des actes relatent la donation par l'abbaye de Cluny d'un domaine situé à Saint-Gengoux-de-Scissé. L'étymologie de « Crays » remonterait au celtique « cracos » signifiant « colline pierreuse ». Cette dénomination médiévale de ce type de climat bourguignon représente des éboulis pierreux et des cônes alluviaux constituant un très bon substrat pour la vigne, révélant majoritairement des premiers crus, donc des parcelles parmi les meilleurs terroirs : Les Crais et Les Cras à Marsannay, Les Crâs à Vougeot, Les Crays à Monthelie, Les Criots à Meursault, Les Cras à Beaune, Criots-Bâtard-Montrachet à Chassagne-Montrachet, etc.

Le sol : argile et calcaire de l'ère jurassique constituent un terrain très favorable au chardonnay.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

C'est un vin qui présente beaucoup de spontanéité. Il allie à fois maturité du fruit, fraîcheur et trame presque saline. Robe brillante, nez floral et de pêche, bouche gourmande avec une finale « minérale ». On peut donc le servir sur des salades estivales, poissons crus ou grillés, tempura, poulet rôti, wok de légumes et crevettes, fromages de chèvre.

Vinification

Approvisionnement : provenant d'achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires selon un cahier des charges rigoureux.

Vendanges : manuelles ou machine.

Vinification : pressurage pneumatique. Après débourage les jus fermentent pour partie en cuves (2/3 environ) et pour partie en fûts de chêne de 500 litres (1/3).

Élevage : reste mixte durant 6 à 10 mois.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir au respect de l'effet millésime.



Millésime

Les aléas climatiques ont fortement impacté la récolte 2024, cependant le tri minutieux et le travail de vinification ont permis d'obtenir des vins de qualité mais de faible quantité.

Grâce à l'ensoleillement jusqu'à mi-septembre, les vins blancs offrent de beaux équilibres, avec des arômes de fruits frais et d'agrumes mélangés à des notes d'amandes et de fleurs blanches. Ils sont élégants et offrent fraîcheur et pureté.