MAISON MATISCO

VIRÉ - CLESSÉ 2015

Provenance, terroir

Les vignes en Viré-Clessé - toutes issues de notre domaine - jouissent d'une exposition exceptionnelle étant le premier coteau du mâconnais « au matin » exposé en est, sud-est. De ce fait, ils font partie des plus précoces et profitent des journées entières d'un soleil généreux. Couplé à une orientation douce, on retrouve dans ces vignes une bonne maturation aux raisins, et cet élément contribue à révéler l'effet terroir.

Campagne 2015

L'année commence par un hiver affichant des valeurs douces et peu de gelées. La vigne reprend de manière précoce, avec quelques jours ponctués de froid. Le printemps doux est conforme aux valeurs saisonnières, avec une pluviométrie faible. L'année 2015 est marquée par deux épisodes de canicule en juillet. Cet été parmi les plus chaud, a asséché une partie des sols.
En Bourgogne, comme sur la moitié est du pays, les températures ont été en moyenne supérieures de plus de 1°C aux normales.
De mi-mai à mi-août les pluies ont été rares. Le vent du sud de la fin août, pouvant créer une perte de volume par évaporation, nous a poussé à avancer la date des vendanges.

Vinification, élevage

- Vendanges à maturité optimale, sur étude de maturité parcelle par parcelle.
- Éraflage pour éviter les goûts herbacés.
- Afin d'exprimer pleinement les arômes et de préserver la pureté des jus, le pressurage pneumatique, lent et doux, se fait à basse pression.
- Fermentation alcoolique à température contrôlée et très lente jusqu'en janvier, en cuves inox thermorégulées.
- Fermentation malolactique consécutive.
- Elevage pendant 8 mois sur lies fines en cuves inox uniquement.
- Mise en bouteille à la propriété.

- Appellation : AOC Viré-Clessé
- Localisation : Bourgogne, Mâconnais
- Origine : -Clessé
- Cépage : 100% chardonnay

Dégustation

- Robe limpide aux reflets dorés.
- Nez très aromatique, rappelant un parfum exotique comme l'ananas. Ce vin est empreint d'une autre personnalité. Emblématique du terroir de Clessé, il offre des notes florales, mais aussi de fruits frais tels que les agrumes et la pomme verte. Il est vif et pointu, il présente les caractéristiques de ce que l'on attend de cette appellation.
- Expression de son terroir, ce vin est plus en puissance, très riche et gras en bouche. Grâce à sa finale salivante, ce Viré-Clessé présente une grande longueur en bouche.

Suggestions

Poulet créole, riz de veau à la crème, andouillette au vin blanc, tartare écrevisse-avocat.

MAISON MATISCO - SAS RICHARD ET STÉPHANE MARTIN
EN COLAND - 471 Rue des Personnets - 71960 DAVAYE - FRANCE / Tél. + 33 (0)3 85 35 82 83
808 207 955 R.C.S. Mâcon . SIRET 808 207 955 00010