FICHE TECHNIQUE	Jean-Max Roger Menetou-Salon blanc Morogues - Le Petit Clos

Terroir

Village : Morogues

Terroir : Marnes Kimméridgiennes

Lieu-dit : Le Petit Clos

Exposition : Sud-ouest

Vigne

Cépage : Sauvignon blanc

Age : 25 ans

Densité : 7000 pieds / hectare

Rendement : 40 à 60hl/ha

Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir

-**Amendement organique, engrais vert et travail du sol** : *revitalisation des sols*.

-**Taille Guyot Poussart :** *équilibre du cep de vigne.*

-**Ebourgeonnage :** *contrôle du rendement et équilibre du pied*.

-**Désherbage et contrôle de l'enherbement** mécanique : *respect de la vie du sol.*

-**Enherbement temporaire ou permanent :** *contrôle de la vigueur et du régime hydrique*.

-**Suivi technique parcellaire** : *optimisation des interventions phytosanitaires.*

Vinification

Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime

-**Pressurage pneumatique** direct, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis débourbage : *protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières.*

-**Fermentation longue débutée en levures indigènes** et continuée par levurage séquentiel à température contrôlée : *développement de la complexité aromatique des vins.*

-**Elevage sur lies totales de fermentation** jusqu'au premier soutirage qui intervient entre février et avril : *développement de la minéralité.*

-**Stabilisation du vin** par **c**ollage à la bentonite puis filtration : affinage des arômes.

-**Mise en bouteille** dans les locaux de la propriété, **stockage 2 mois avant la distribution** : *les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.*

Dégustation

Garde : de 3 à 7 ans.

Température de service : de 8 à 12°C

Commentaire de dégustation :

Jaune très pâle, reflets verts, brillant. Le ***premier nez très expressif****. On perçoit des* ***notes d'herbes*** *aromatiques* ***: fenouil, verveine, génépi*** *ainsi que des notes plus florales telles que l'aubépine. Ce nez se complexifie on distingue alors* ***des notes de citron et de litchi****.* ***L'attaque est souple****. La bouche est acidulée. On retrouve des notes de citron confit, de litchi ainsi que des notes de rose fraîche****. La finale s'oriente sur le poivre vert.***

Accompagnement :

Cette cuvée est mise en valeur avec les viandes blanches et les fromages de chèvre notamment.

Presse et Guide

Millésime 2018
90/100 GILBERT ET GAILLARD
87/100 ANDREAS LARSSON
Médaille d'or CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON 2022
Millésime 2019
91/100 GILBERT ET GAILLARD
85 CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON 2022
Millésime 2020
88/100 WINE ENTHUSIAST
90/100 ANDREAS LARSSON
Millésime 2021
91/100 GILBERT & GAILLARD