



FICHE TECHNIQUE

Appellation :	Mâcon Cruzille
Cuvée :	Le Clos
Elevage :	11 mois en fûts de chêne
Cépage :	Chardonnay
Production :	300 bouteilles
Surface :	0,1 hectare
Densité de plantation :	18 500 pieds / hectare
Rendement :	20 hectolitres / hectare
Sol :	Calcaire oolithique, se matérialisant par des couches successives de plaques de calcaire (lauses) avec un sol peu profond (20-40 cm)
Date de plantation :	2001
Particularité :	<p>La mécanisation sur ce clos n'était pas possible d'où l'idée de planter cette parcelle des Perrières en foule plantation sans greffage pour réaliser une vigne mère pour nos greffons. Cette vigne est donc plantée à forte densité (18 500 pieds par hectare), les plants ont été réalisés par sélection massale sur ce même terroir puis replantés sans greffages comme avant le phylloxera. Les résultats sur la vigne sont pour l'instant impressionnants car la vigne développe une capacité d'adaptation importante. Les vins sont d'une grande complexité et d'un équilibre exceptionnel compte tenu de l'âge des vignes.</p> <p>Ce vin est un exercice de style, une curiosité pour les amateurs de grands vins. C'est un vin d'initiation au plaisir d'antan. Planté sur le même terroir que Les Perrières, il est très intéressant de comparer ces deux vins sur le même millésime, car seul le greffage fait la différence. Et quelle différence !</p>
Garde :	10 à 15 ans