

Saint-Véran "Les Deux Moulins", Louis Latour



Proposé par Louis Latour, ce Saint-Véran puise son identité dans les terroirs calcaires et argileux du sud du Mâconnais, où le Chardonnay développe une remarquable alliance entre fraîcheur, rondeur et intensité aromatique. Son nom rend hommage aux deux anciens moulins à eau qui enjambaient la Petite Grosne, rivière alimentée par les eaux filtrées naturellement à travers les couches calcaires du vignoble.

Origine: Située à l'extrême sud de la Bourgogne, l'appellation Saint-Véran forme une couronne autour de Pouilly-Fuissé, une particularité géographique rare qui explique la proximité stylistique entre les deux appellations. Les vignes reposent sur des craies, calcaires fossilifères et argiles jurassiques particulièrement adaptés au Chardonnay, apportant à la fois tension minérale, finesse florale et belle maturité fruitée. Saint-Véran est l'une des rares appellations bourguignonnes à être divisée en deux zones distinctes séparées par Pouilly-Fuissé, tout en partageant avec lui les mêmes formations calcaires jurassiques qui contribuent à son profil minéral et élégant.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins issus de vignes âgées en moyenne de 30 ans sont récoltés mécaniquement puis pressés rapidement afin de préserver leur fraîcheur aromatique. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique sont réalisées à 100 % en cuves inox thermorégulées. L'élevage se poursuit durant 8 à 10 mois en cuves inox afin de privilégier l'expression du fruit, la pureté aromatique et l'équilibre naturel du Chardonnay.

Dégustation: La robe jaune pâle aux reflets lumineux annonce un Chardonnay élégant et expressif. Le nez associe des notes d'amande fraîche, de menthe et de muscat à de délicates nuances florales. Ample et vif en bouche, il séduit par son équilibre entre richesse aromatique, fraîcheur minérale et longue persistance.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Particulièrement à l'aise avec un risotto aux crevettes, des noix de Saint-Jacques poêlées ou un filet de cabillaud sauce beurre blanc. Les saveurs florales et la fraîcheur naturelle du vin accompagnent également parfaitement le Bleu de Bresse, le Beaufort ou un fromage de chèvre affiné.