



my winebox

693



Domaine des Gandines - Les Pépettes



Domaine	Domaine des Gandines
Pays et région d'origine	France - Appellation Mâcon Protégée
Dénomination	Bourgogne (Manconnais)



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Les Pépettes
Millésime	2022
Cépages	100% Chardonnay
Élevage	Élevage en demi-muids durant 12 mois.
Prix	18,00 € 17,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le domaine des Gandines a été créé par Joseph DANANCHET en 1925. La première parcelle plantée fut celle située sur l'exceptionnel climat « Les Gandines ». Le domaine n'est alors constitué que d'un hectare et demi à Clessé. Au fil des décennies, quatre générations se sont succédées. C'est en 2009, que le vignoble fut certifié en Agriculture Biologique, et la culture évolue peu à peu vers la biodynamie, qui est pratiquée sur l'ensemble du vignoble à partir de 2012.

L'année 2015 marque l'arrivée de Florent DANANCHET. Aujourd'hui Benjamin, Robert et Florent travaillent ensemble avec la même passion et une philosophie simple, celle de produire de grands vins de Chardonnay et Pinot Noir tout en respectant le terroir, le milieu vivant, et leur santé sur 15Ha.

Caractéristiques du vin

Le vin a une robe or avec de légers reflets verts. Le nez est très complexe et explosif, mêlant des notes intenses d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, suave, complexe, aux arômes d'agrumes, de fruits blancs et de notes florales avec un peu de gras et une fine amertume. Un Bourgogne blanc à ce prix? Ne tardez pas trop avant d'en recommander!

Consommation et garde

Vin déjà agréable à boire maintenant après un carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2028.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Ce Mâcon Blanc se déguste à l'apéritif et accompagnera parfaitement les fruits de mer mais aussi une belle volaille blanche en sauce.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins du maconnais

Les vins du Mâconnais, au sud de la Bourgogne, sont une véritable richesse viticole. Cette région bénéficie d'un climat semi-continental avec des influences méditerranéennes, offrant des conditions idéales pour la vigne. Le cépage **Chardonnay** y domine largement, couvrant **80 %** des vignobles et donnant des vins blancs frais, fruités, aux arômes de pomme, poire et minéralité. Parmi les appellations les plus connues, on trouve le **Mâcon-Villages** et surtout le prestigieux **Pouilly-Fuissé**, qui produit environ **4 millions de bouteilles** par an. Ce dernier se distingue par son élégance et son élevage en fûts de chêne, lui conférant des arômes plus complexes.

Le **Gamay**, moins présent, est utilisé principalement pour les vins rouges et rosés de l'appellation **Mâcon**, tandis que le **Pinot Noir** reste plus rare dans la région. Les appellations régionales comme **Mâcon** ou **Mâcon-Villages** offrent des vins accessibles, tandis que des communes comme **Viré-Clessé**, **Saint-Véran** et **Pouilly-Fuissé** proposent des vins plus élaborés grâce à la diversité des terroirs.

En 2021, la région du **Mâconnais** a produit environ **1,1 million d'hectolitres** de vin, représentant près de **20 %** de la production bourguignonne. Les vins blancs constituent la majorité de cette production, mais les rouges, bien que plus rares, gagnent en popularité. Le **Mâconnais** est particulièrement prisé pour son excellent rapport qualité-prix, offrant des vins de Bourgogne accessibles tout en préservant une haute qualité.

Le terroir du Mâconnais est marqué par des sols argilo-calcaires et des collines calcaires qui créent une diversité de profils aromatiques. Les différences d'altitude et d'exposition au soleil enrichissent la complexité des vins produits dans cette région. En résumé, les vins du Mâconnais, et surtout ceux issus du **Chardonnay**, continuent de séduire les amateurs de Bourgogne, avec des appellations comme **Pouilly-Fuissé** qui brillent sur la scène internationale.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be