

Chers amis et clients de la Maison Albert Sounit,

Certains d'entre vous nous suivent sur Facebook et Instagram (environ 40 publications ont été faites depuis 2023 !). Pour ceux qui ne nous suivent pas sur les réseaux sociaux, nous avons été plutôt silencieux depuis notre dernière lettre. Voici donc notre newsletter d'après vendanges !

VENDANGES 2023



Plus chanceux cette année, nous avons évité le gel. La floraison et la nouaison se sont faites en quelques jours avec des conditions météorologiques idéales.

Début juillet, tout semble parfait... Mais nous sommes frappés par la grêle à 2 reprises avec une perte de 5 à 20% selon le lieu. La véraison est retardée par un mois de juillet globalement humide et frais.

La maturation, quant à elle a été favorisée par un mois d'Août ensoleillé et chaud.

Le 27 août, la récolte du crémant commence et dure 9 jours.

Nous commençons à vendanger les vins tranquilles le 5 septembre et finissons le 15.

La plupart du temps, le ciel était bleu avec des températures supérieures à 30 degrés. Nous avons donc commencé tôt chaque jour pour finir vers 14 heures.

2023 est un millésime avec une quantité de récolte très satisfaisante grâce au mois d'août chaud et au sol humide suite au mois de juillet pluvieux.

Sébastien, l'œnologue de l'équipe Sounit depuis 2010 a commenté la qualité comme suit (19 septembre) :

« Pour les Crémants, les raisins sont fruités avec beaucoup de minéralité. Nous avons environ 1 gramme de plus d'acidité que les années chaudes, ce qui donnera un très bon équilibre. Pour les vins tranquilles, le chardonnay est très aromatique. L'acidité est bonne et ce sera sûrement un grand millésime avec un bon potentiel de garde. Concernant le Pinot Noir, il est encore trop tôt pour parler avec certitude. Il existe une certaine variation dans la concentration du fruit. Une vinification minutieuse est donc nécessaire.

Les niveaux d'alcool et d'acidité sont bons. Les mois à venir en montreront davantage sur le niveau qualitatif. »

NOUVEAUX VINS MILLESIME 2022

La récolte 2022 a offert à la fois de bonnes quantités et une grande qualité ce qui nous a permis d'élargir notre portefeuille de produits avec 2 nouveaux vins.

Nous recherchions depuis longtemps des raisins de Mercurey blancs mais ils sont très difficiles à se procurer. En 2022, nous avons pu en acquérir chez notre vigneron partenaire depuis près de 20 ans ! Il s'agit de la parcelle « Château Beau ». Le vin sera mis en bouteille en fin d'année et jusqu'à maintenant, les dégustations sur fûts sont prometteuses.

Nous avons récemment dégusté du Mercurey blanc de 20 ans d'âge et sommes impressionnés par la qualité, la complexité et la longévité de ces vins.

La deuxième nouveauté est un Givry 1. Cru. La parcelle est « En Choué ».

Nous n'avons que 2 fûts, ce qui nous obligera à le vendre sur réservation. En 2023 également.

Si vous souhaitez en réserver, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous avons hâte de vous présenter ces 2 nouveaux vins.



CERTIFICATION BIO

Comme vous le savez probablement, Albert Sounit travaille dans le plus grand respect de l'environnement depuis de nombreuses années mais n'avait, jusqu'à maintenant, pas demandé de certification biologique.

En début d'année, nous avons décidé de faire une demande !

Nous restons donc concentrés sur la viticulture et la vinification biologiques, tout en intensifiant notre attention sur la durabilité. Nous en reparlerons plus tard.

NOUVELLE CUVERIE POUR NOTRE MILLÉSIME 2023!



En juin, nous avons terminé l'extension de notre cuverie. Elle est maintenant équipée de nouvelles cuves et de nouvelles technologies. Nous avons désormais la capacité de vinifier 30 HA.

Tout s'est très bien passé pour cette première récolte, même si le rythme de travail était différent des années précédentes. Nous continuerons constamment à investir dans la technologie et les outils susceptibles d'améliorer la qualité de nos vins.

TRAVAUX DE RESTAURATION A RULLY



Notre maison à Rully, âgée de près de 175 ans, a fait peau neuve, avec notamment une nouvelle salle de dégustation ! Nous sommes impatients de vous accueillir et espérons que vous nous rendrez visite dès que possible !

DISTINCTIONS DE L'ANNÉE



Nous avons également mis davantage l'accent sur la notation de nos vins. Nous avons obtenu de bons résultats de Decanter, Bourgogne Aujourd'hui, Revue du Vin de France, The Drinks Business, Le Guide Hachette des vins de France etc...

Vous pouvez consulter les notes sur notre site Web, et certaines d'entre elles sont également publiées sur Facebook/Instagram.

FACEBOOK, INSTAGRAM

Enfin nous vous encouragerons à nous suivre sur Instagram ou Facebook (albertsounit), puisque de plus en plus de communication de notre part se fera par ce biais.

Si cette newsletter soulève des questions, n'hésitez pas à contacter l'un d'entre nous.

Nous vous souhaitons un bel automne.

Anne

Soeren.

Le 29 Septembre à Rully



VINS FINS & CRÉMANTS DE BOURGOGNE

5, Place du Champ de Foire

71150 RULLY – France

Tel : 03 85 87 20 71 / info@albert-sounit.fr

www.albert-sounit.fr

