

Fiche Technique

Domaine Olivier Merlin

Mâcon La Roche Vineuse



À La Roche-Vineuse, Olivier Merlin, son épouse Corinne et leurs fils cultivent avec passion les terroirs du Mâconnais. Après des expériences en Jura et en Californie, ils reprennent en 1987 le domaine du Vieux Saint-Sorlin. Leur philosophie : respecter la vigne et le vin par un travail soigné des sols, des vendanges manuelles et des élevages en fûts de chêne. La relève avec Paul et Théo est assurée forts de leur savoir-faire et de leurs expériences à l'international.



Plusieurs parcelles sur la commune de La Roche Vineuse composent cette cuvée. Les vignes sont âgées entre 5 et 35 ans. C'est un des « Bestseller » du Domaine Merlin. Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien, Bajocien). Exposition: sud, sud-ouest. Altitude: 250 à 350 m. Rendement moyen: 60 hl/ha. Vendanges à la main. Pressurage direct en vendange entière et très léger débouillage. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox. Après un élevage de 15 mois, le vin est légèrement filtré avant la mise en bouteille. Pas de collage.



100% Chardonnay

Robe : Très belle couleur or pâle.



Nez : Le nez est charmeur, très fruité, sur un registre d'arômes exotiques.

Dégustation : En bouche, la minéralité du terroir de la Roche-Vineuse s'exprime bien. On retrouve un bel équilibre entre puissance et acidité.



Idéale à l'apéritif ou avec des poissons grillés, crustacés, huîtres, quiches et gratins.

Potentiel de garde : environ 8 ans.





Fiche Technique

Domaine Olivier Merlin

Pouilly-Fuissé



À La Roche-Vineuse, Olivier Merlin, son épouse Corinne et leurs fils cultivent avec passion les terroirs du Mâconnais. Après des expériences en Jura et en Californie, ils reprennent en 1987 le domaine du Vieux Saint-Sorlin. Leur philosophie : respecter la vigne et le vin par un travail soigné des sols, des vendanges manuelles et des élevages en fûts de chêne. La relève avec Paul et Théo est assurée forts de leur savoir-faire et de leurs expériences à l'international.



Pouilly-Fuissé est le fruit d'une sélection de vignes situées à Vergisson et Chaintré. Ces raisins à maturité plus tardive, donnent une grande fraîcheur à ce vin. Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien Bajocien). Exposition: sud-est. Altitude: 280 m en moyenne. Rendement moyen: 55 hl/ha. Vendanges à la main. Pressurage direct, débourbage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.. Élevage pendant 12 mois en fûts. Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.



100% Chardonnay

Robe : Belle couleur or vert.



Nez : Le nez est frais, souligné par des arômes de fruits à chairs blanches comme la pêche blanche et la poire William.

Dégustation : En bouche, le vin est suave, généreux avec une belle matière. La finale est fraîche et digeste.



Idéale sur un joli poisson comme le turbot, le saumon sauvage ou une volaille à la crème.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Olivier Merlin

Saint-Véran



À La Roche-Vineuse, Olivier Merlin, son épouse Corinne et leurs fils cultivent avec passion les terroirs du Mâconnais. Après des expériences en Jura et en Californie, ils reprennent en 1987 le domaine du Vieux Saint-Sorlin. Leur philosophie : respecter la vigne et le vin par un travail soigné des sols, des vendanges manuelles et des élevages en fûts de chêne. La relève avec Paul et Théo est assurée forts de leur savoir-faire et de leurs expériences à l'international.



Ce vin est un assemblage de quelques parcelles situées à Davayé et à La Roche Vineuse. Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien. Exposition: sud. Altitude: 250 m. Rendement moyen: 50 hl/ha. Vendanges à la main. Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.. Élevage de 10 mois en fûts, soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.



100% Chardonnay

Robe : Couleur brillante or.



Nez : Son bouquet est très expressif et gourmand : notes florales (aubépine) tirant avec la maturité sur le miel.

Dégustation : La bouche est ample, florale et fruitée. Une belle finesse et un boisé bien dosé caractérise ce vin.



Idéal avec de beaux poissons : Saint Pierre, dorade royale ou des fruits de mer comme les Saint Jacques.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine Olivier Merlin

Saint-Véran



À La Roche-Vineuse, Olivier Merlin, son épouse Corinne et leurs fils cultivent avec passion les terroirs du Mâconnais. Après des expériences en Jura et en Californie, ils reprennent en 1987 le domaine du Vieux Saint-Sorlin. Leur philosophie : respecter la vigne et le vin par un travail soigné des sols, des vendanges manuelles et des élevages en fûts de chêne. La relève avec Paul et Théo est assurée forts de leur savoir-faire et de leurs expériences à l'international.



Ce vignoble cadastré « Le Grand Bussière » est situé sur la commune de Prissé. D'une surface de 77 ares, cette vigne fait partie des originelles qui ont fondé le domaine en 1987. Depuis, ses raisins sont vinifiés en cuvée parcellaire. Les vignes sont ancrées dans un sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen). Exposition : sud-est. Altitude : 220 mètres d'altitude. Vignes précoces. Le sol est travaillé pendant la période végétative (avril-juin). Vendanges manuelles. Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage de 12 mois en fûts et 6 mois en cuve Inox. Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.



100% Chardonnay

Robe : robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verts.



Nez : Le nez est riche, ample, savoureux aux notes exotiques et long, stimulé par une finale saline. Très longue finale avec un splendide retour du fruit.

Dégustation : La bouche est ample, florale et fruitée. Une belle finesse et un boisé bien dosé caractérise ce vin.



Idéal avec des produits de la mer nobles : homard, langouste, poissons de mer grillés et poêlés.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

