

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Bourgogne Aligoté 2018 **Très vieilles vignes des Potets** **Vin biologique**

Fiche technique

Viticulture

Toutes les parcelles du domaine sont conduites en agriculture biologique depuis 2009. Début de conversion officielle : janvier 2010. A partir de janvier 2013 le domaine est certifié en agriculture biologique, l'organisme de contrôle est Ecocert France.

La culture biologique ne permet aucun traitement chimique de la vigne. Tous les sols sont travaillés pour limiter l'enherbe ment naturel (aucun herbicide n'est utilisé depuis 2009). Les traitements « bio » (anti-mildiou et anti-oïdium) ne laissent pas de traces dans le vin.

Parcelaire

Ce vin est issu d'une parcelle d'aligoté située dans la commune de Mercurey (mais hors zone AOC du Mercurey) au lieu-dit Les Potets. Malgré le sol profond et souvent humide, les ceps d'aligoté ont atteint l'âge de presque 100 ans. Le rendement est faible et varie entre 20 et 40 hectolitres par hectare. Les travaux de la vigne dans cette parcelle sont effectués pour la plus part manuellement ; les machines passent mal parmi ces vieux ceps tordus et souvent couchés.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Pressurage lent, débordage statique sans enzymes pendant 24 heures à 8°C. Ensuite fermentation alcoolique et malolactique sur vieux tonneaux de 500l.

Élevage

Élevage sur lies fines de 8 mois en vieux tonneaux suivi de 2 mois en cuve.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration lenticulaire afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 22 juillet 2019, pour un total de 2.194 bouteilles. Bouteilles allégées, bouchons Diam 5.

Dégustation

Vin brillant, jaune clair. Nez floral (tilleul, fleurs d'acacia). En bouche on retrouve la complexité et la fraîcheur tranchante de l'aligoté (pomme verte, agrume), le tout bien arrondi et allongé par l'élevage sur bois et la chair d'un millésime chaud. Les vieilles vignes donnent du fruit très expressif. Belle finale sur la fraîcheur. A boire dans les 3 ans sur des entrées fins (poisson cru) ou gras (jambon persillé)..

Prix TTC départ cave : € 9,00

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercurey

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr
tel. 03 85 98 07 99