

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Mercurey Les Bourguignons 2018

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 mécaniquement, aucun herbicide n'est utilisé depuis 2009. Les traitements « bio » (anti-mildiou et anti-oïdium) ne laissent pas de traces dans le vin.

Parcellaire

Ce vin est une sélection parcellaire ; la parcelle se trouve dans le lieu-dit « Les Bourguignons » situé sur la zone sud de l'appellation à Saint-Martin-sous-Montaigu. Le sol est calcaire, caillouteux et rougeâtre, la parcelle est très bien exposée vers le sud-est sur une pente assez raide. Les ceps de pinot noir ont un âge moyenne de 45 ans. Le rendement varie entre 35 et 45 hectolitres par hectare. Vigne cultivé en bio depuis 2010.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Encuvage sans soufre, levurage avec des levures neutres. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 14 jours, cuvaison totale de 21 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

Élevage

Élevage de 12 mois en fûts de chêne Bourguignons (228 litres), dont 25% de fûts neufs. Puis quatre mois de cuve inox pour l'affinage final.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration sur terre blanche afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectué le 14 février 2020, pour un total de 2.527 bouteilles et 250 magnums. Bouteille Verallia allégée, bouchon Diam.

Dégustation

Rouge sombre très soutenu, reflets pourpres. Au nez, des arômes complexes de fruits rouges et de cassis avec une touche mentholé commencent tout juste à se livrer. La bouche est intense, portée par le fruit, une belle complexité. Le trame tannique est présent mais bien fondu. Un main de fer dans un gant de velours. A boire tout-de-suite (après être caraffé pendant 2 heures) sur le fruit, ou dans 3-4 ans à pleine maturité. Se gardera au moins 8 ans dans une bonne cave.

A servir sur du gibier (lièvre, chevreuil) ou de la volaille au goût prononcé (pintade aux morilles).

Prix TTC départ cave : € 17,50

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercurey
tel. 03 85 98 07 99

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr