

Domaine de la Monette

Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Mercurey Le Saut Muchiau 2017

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'enherbement naturel (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 « Le Saut Muchiau » situé sur la zone sud de l'appellation à Chamirey. Le sol est argilo-calcaire, peu profond et léger, la parcelle est très bien exposée vers l'est sur une douce pente. Les ceps de pinot noir ont un âge moyenne de 50 ans. Le rendement varie entre 35 et 45 hectolitres par hectare.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 15 jours, cuvaison totale de 21 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

Élevage

Élevage de 10 mois en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs. Puis affinage en cuve pendant cinq mois.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration sur terre blanche afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 18 décembre 2018, pour un total de 4.605 bouteilles. Bouchage avec Diam 10.

Dégustation

Rouge sombre et soutenu, reflets pourpres. Encore jeune et un peu fermé, ce vin demande d'être carafé pour s'ouvrir. La bouche est marqué par la force terrienne, avec un fruité orienté vers les fruits noirs (cerise noir, myrtille). Ce vin demande un vieillissement de 3 ou 4 ans. Le mot clé est « puissance » ; c'est le Mercurey le plus typé « Mercurey » de notre gamme.

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