

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Bourgogne Aligoté 2019

Très vieilles vignes

Vin en cours de conversion

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.

Parcelle

Ce vin est issu de plusieurs parcelles d'aligoté situées autour du domaine. Suite à des dégâts de gel de printemps, on a assemblée ce qui restait de récolte en aligoté pour en faire une cuvée. Issu de 3 parcelles, allant de 65 à 100 ans d'âge, dont une était en troisième année de conversion. Les deux autres étaient déjà certifiées bio. Le rendement était faible, autour de 25 hectolitres par hectare. Les travaux de la vigne dans ces parcelles 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, débourbage 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 sur terre afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 22 juillet 2019, pour un total de 4.632 bouteilles. Bouteilles Verallia allégées, produites à Chalon-sur-Saône, 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)..

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercrey

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