

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France

Bourgogne Côte Chalonnaise En Cortechat 2019

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 vinification est conduite selon le cahier des charges des vins biologiques.

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. Le Bourgogne Côte Chalonnaise En Cortechat rouge 2018 est un vin biologique.

Parcelle

Ce vin est issu d'une parcelle situé sur la commune de Fontaines, à la limite de l'appellation Mercurey. Situé sur un plateau calcaire, le sol est très peu profond, caillouteux et léger. L'ensoleillement est parfait toute la journée. Le cep de pinot noir ont été plantés en 1979 ; repiquages depuis 2006 sont fait avec du pinot fin en sélection massale, ainsi que le clone 943. Le rendement varie entre 25 et 35 hectolitres par hectare, un peu moins les années sèches.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid de 3 jours. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 9 jours, cuvaison totale de 19 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

Élevage

Élevage de 7 mois en fûts de chêne, pas de fûts neufs.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration sur kieselguhr afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 21 août 2020, pour un total de 1.813 bouteilles. Bouteille Verallia allégée, produite à Chalon-sur-Saône, bouchon Diam 5.

Dégustation

Rouge profond, reflets violets. Nez de fruits noirs (cerises), petite note vanillé, expressif, complexe et attractif. Bouche jeune et fraîche, plein de matière, aux tanins très souples et ronds. Finale sur la minéralité. Ce vin se déguste déjà très bien sur le fruit, mais va se bonifier pour encore 2-3 ans.

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

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr