

# Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne  
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



## Bourgogne Côte Chalonnaise blanc Les Pertusots 2018

**Vin biologique**

### Fiche technique

#### **Viticulture**

Toutes les parcelles du domaine sont conduites en agriculture biologique depuis 2009. 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 issu d'une parcelle au dans le lieu-dit « Les Pertusots » situé sur la commune de Bouzeron. La parcelle étant planté en chardonnay, elle n'a pas droit à l'appellation Bouzeron (uniquement aligoté). Le vin est donc un Bourgogne Côte Chalonnaise. Nous avons repris le fermage sur cette parcelle fin 2015. Elle a été plantée dans les années 1980 par le gérant du domaine le plus réputé de Bourgogne, puis conduite en agriculture biologique pendant de longues années. Le sol est calcaire et léger, facile à travailler. La parcelle est orientée plein ouest sur une belle pente dégagée, ce qui permet de profiter pleinement de l'ensoleillement de l'après-midi et de la soirée. Les ceps de Chardonnay ont 35 ans en moyenne. Le rendement varie entre 35 et 45 hectolitres par hectare.

Les Pertusots 2018 est notre troisième récolte sur cette parcelle, qui était déjà certifiée bio. .

#### **Vendanges et vinification**

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Débourageage statique de 24h à 8°C. Les jus clairs sont transvasés dans des demi-muids de 400l et 500l, 30% du volume est resté en cuve inox. Fermentation alcoolique et malo-lactique sous bois (70%) ou sur inox (30%). Fermentation lente à basse température (20°C).

#### **Élevage**

Élevage de 9 mois ; 45% fûts neufs. Puis affinage pendant deux mois sur cuve inox.

#### **Mise en bouteilles**

Ce vin a subi une légère filtration lenticulaire afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectué le 26 août 2019, pour un total de 4.873 bouteilles et 310 demi-bouteilles. Bouchage avec Diam 5. TAV 14,5%.

#### **Dégustation**

Couleur d'intensité moyenne, clair et brillant, reflets d'or. Nez sur des notes fruitées (pêches jaunes, abricots) avec un boisé fin, commence à bien s'ouvrir après aération. Goût intense, frais et complexe, avec une très belle attaque. Le gras et la rondeur en font un vin de repas, pour accompagner un saumon, de la viande de veau ou un ris de veau au morilles.

Domaine de la Monette  
15 Rue du Château  
71640 Mercurey

[www.domainedelamonette.fr](http://www.domainedelamonette.fr)  
[vigneron@domainedelamonette.fr](mailto:vigneron@domainedelamonette.fr)  
tel. 03 85 98 07 99