

# Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne  
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



## Bourgogne Côte Chalonnaise 2019 Terroirs de Mellecey 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 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.

Nous avons repris plusieurs parcelles de pinot noir au printemps 2017, principalement sur la commune de Mellecey dans la Vallée des Vaux, à deux pas du domaine. Cette cuvée Terroirs de Mellecey 2019 est un vin issu de notre 3ème récolte en conversion bio sur ces parcelles.

### **Parcellaire**

Ce vin est issu de plusieurs parcelles de vieux pinots noirs situées dans la romantique Vallée des Vaux, dans le village de Mellecey. Le sol est principalement argileux ; les vignes étant bien placées, elles profitent d'un ensoleillement important. La moyenne d'âge est de 50 ans. Le rendement varie entre 30 et 50 hectolitres par hectare. Un nombre important de pieds manquants (manque d'entretien pendant 10 ans) a été remplacé par des jeunes greffes de pinot noir en sélection massale, automne 2017.

### **Vendanges et vinification**

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Pas d'ajout de sulfites sur la vendange. Départ en fermentation direct par ensemencement avec levures neutres à l'encuvage. Cuvaision de 3 semaines, sans pigeages, uniquement des remontages. Le vin de presse n'a été incorporé dans la cuvée que partiellement.

### **Élevage**

Après un petit repos en cuve, passage en tonneaux de 1, 2 ou 3 vins pendant 7 mois. 10% de fût neuf. Léger sulfitage à la fin de la fermentation malolactique, qui était terminée fin décembre 2019. Soutirage mi-juin 2020.

### **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 27 juillet 2020, pour un total de 14.923 bouteilles et 513 magnums. Bouchage avec des bouchons Diam5. Bouteille Verallia Bourgogne traditionnel allégé. TAV 13%.

### **Dégustation**

Couleur de bonne intensité, violet/pourpre. Nez très ouvert, sur les fruits noirs (cerises, prunes) et un boisé fin. Bouche pleine et puissante, dominé par le fruit mûr mais frais, avec une structure tannique très douce et élégante. Ce vin est prêt à boire et se conservera sans problèmes 3-4 ans.

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. +33 (0)3 85 98 07 99