

Domaine de la Monette

Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Bouzeron Les Fias 2019

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-oidium) ne laissent pas de traces dans le vin.

Parcelaire

Ce vin est issu d'une parcelle située à deux pas du village de Bouzeron, sur le lieu-dit « Les Fias ». Le domaine a pu acquérir cette parcelle courant de l'hiver '18-'19. L'âge de la vigne est autour de 30 ans ; elle est en première année de conversion bio. Comme la vigne a été très bien entretenu et est dans la force de l'âge, le rendement est bon, autour de 60 hectolitres par hectare. Terre plutôt légère, caillouteuse avec un peu de marnes, facile à travailler.

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 3 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 3.209 bouteilles. Bouteilles Verallia allégées, produites à Chalon-sur-Saône, bouchons Diam 5.

Dégustation

Vin brillant, jaune clair. Nez très floral, fruits blanches. En bouche on retrouve la fraîcheur tranchante de l'aligoté (pomme verte, agrume), le tout bien arrondi et allongé par l'élevage sur bois. Belle finale saline. 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 Mercurey

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