

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Coteaux Bourguignons 2019 Gamay & Pinot noir Cuvée 1395 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 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.

Ce Coteaux Bourguignons Cuvée 1395 est un vin issu du millésime 2019. Le vin est certifié biologique.

Parcellaire

Ce vin est issu de deux parcelles de vieux pieds (plantés 1979) et très vieux pieds (plantés 1959) de Gamay et de Pinot noir, situé sur la commune de Saint-Martin-sous-Montaigu et celle de Mellecey. Les sols généralement argilo-calcaire sont des colluvions profonds; les vignes profitent d'un ensoleillement important, ainsi que d'un léger courant d'air quasi-continu. Le rendement varie entre 25 et 35 hectolitres par hectare. Le nom de la cuvée fait référence à l'année 1395, l'année de l'édit de Philippe le Hardi, Duc de Bourgogne, interdisant la plantation du Gamay en Bourgogne. Pourtant, 600 ans après, ils sont toujours là ...

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Départ en fermentation alcoolique immédiat après ensemencement avec levures neutres. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 5 jours, cuvaison totale de 17 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

Élevage

Élevage de 10 mois en fûts de chêne ; des fûts de 1 à 5 vins, pas de fûts neufs. Finition en cuve inox.

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 22 juillet 2020, pour un total de 2.368 bouteilles. Bouteille Verallia allégée, produite à Chalon-sur-Saône. Bouchage avec Diam 5. TAV 13,5%

Dégustation

Rouge foncé, reflets pourpres et violets. Nez expressif, s'ouvrant sur des notes de cerise et mûre, avec un petit soupçon de poivre blanc. En bouche, une matière souple et bien fondue. Jolie équilibre. Fin de bouche marquée par la fraîcheur et une grande buvabilité. Un assemblage où le pinot apporte la finesse, et le gamay un côté terrien. Se déguste très bien en compagnie de tous les produits à base de cochon : saucisson, côtelettes épicées sur le barbecue, filet mignon.

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercurey

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