

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Coteaux Bourguignons blanc 2018

Le Petit Blanc

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.

Nous avons repris plusieurs parcelles de vieux chardonnay et de très vieux aligoté (plus de 80 ans) au printemps 2017, principalement sur la commune de Mellecey dans la Vallée des Vaux, à deux pas du domaine. Cette cuvée Le Petit Blanc 2018 est un vin issu de notre 2ème récolte en conversion bio sur ces parcelles.

Parcelaire

Ce vin est issu de plusieurs parcelles de vieux chardonnays et très vieux aligotés 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 60-70 ans, sauf une petite parcelle d'aligoté de 30 ans. Le rendement varie entre 30 et 50 hectolitres par hectare. Un programme de repiquage (plantation de jeunes greffes) est en cours pour remplacer les nombreux manquants. Pour les aligotés, on a fait une belle sélection de nos propres pieds dans une parcelle d'aligoté doré plantée en 1936.

Ce vin est un assemblage de 60% aligoté et 40 % chardonnay.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Pressurage long et douce, pendant 3 heures et demi. Débourage statique pour dégrossir pendant 24, sans ajout d'enzymes. Puis fermentation alcoolique en tonneaux de 400 et de 500 litres. Départ en fermentation direct par ensemencement avec levures neutres à l'entonnage.

Élevage

La fermentation malolactique s'est fait à l'automne, puis élevage sous bous pendant 6 mois. Soutirage en cuve inox, repos pendant 6 semaines.

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 2019, pour un total de 4.930 bouteilles. Bouchage avec des bouchons Diam5.

Dégustation

Couleur or avec des reflets verts. Nez très ouvert, dominé par la fraîcheur de l'aligoté, des touches florales et des nuances de pommes Granny Smith. En bouche, c'est le chardonnay qui s'exprime avec du gras et des arômes mûres de fruits blanches. Puis en finale un petite pointe d'acidité, souvenir de l'aligoté. Ce vin est prêt à boire et se conservera sans problème pendant 2 ou 3 ans.

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

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr