

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Mercrey 1er cru Griffères 2019

Monopole

Vin en 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 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 le fruit d'une petite parcelle classée en 1er cru, dont le domaine est le seul propriétaire. En Bourgogne, ça s'appelle un « monopole ». Le sol est y calcaire, caillouteux un peu marneux, la parcelle est très bien exposée vers l'est sur une pente assez raide. Les ceps de pinot noir ont un âge moyenne de 55 ans. Le rendement varie entre 25 et 35 hectolitres par hectare. Vigne cultivé en bio depuis 2017.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Encuvage avec petite dose de soufre, levurage avec des levures neutres. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 14 jours, cuvaison totale de 21 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

Élevage

Élevage de 9 mois en fûts de chêne Bourguignons (228 litres) neufs. Puis deux mois de cuve inox pour l'affinage final.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration sur terre blanche afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectué le 21 août 2020, pour un total de 616 bouteilles. Bouteille Verallia allégée, produite à Chalon-sur-Saône, bouchon Diam.

Dégustation

Rouge sombre soutenu, reflets pourpres. Au nez, des arômes complexes de fruits rouges et de cassis avec une touche mentholé commencent tout juste à se livrer. La bouche est intense, portée par le fruit, une belle complexité. Le trame tannique est présent mais bien fondu. Un main de fer dans un gant de velours. A boire tout-de-suite (après passage en carafe pendant 2 heures) sur le fruit, ou dans 3-4 ans à pleine maturité. Se gardera au moins 8 ans dans une bonne cave.

A servir sur du gibier (lièvre, chevreuil) ou de la volaille au goût prononcé (pintade aux morilles).

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

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr