Le petit Blanc - Domaine de la Monette

Vin Bio

AOC Bourgogne

✍ L'histoire du domaine

Domaine viticole de 12 hectares en agriculture biologique, qui fait une multitude de cuvées de tous ses climats différents. Un très bon accueil de nos vins dans la presse spécialisée (Hachette, Bettane & Dessauve, Revue de Vin de France, Bourgogne Aujourd'hui) nous motive d'aller encore plus loin dans la recherche de la typicité de nos terroirs. Production principale : Mercurey et Bourgogne Côte Chalonnaise, dans les deux couleurs.
Nous sommes un couple Néerlandais fous de vin, amoureux de la Bourgogne.
Nous avons acheté le Domaine de la Monette en janvier 2007, et déménagé en juin 2007. Depuis, nous travaillons pour rénover le domaine et redémarrer la production de vin de Mercurey. Diplômés du Lycée Viticole de Beaune (département C.F.P.P.A.), nous avons fait des stages chez plusieurs vignerons de la région.

Notre but est de restaurer le Domaine de la Monette (notre domicile) et d'en faire un des meilleurs domaines de Mercurey.
Notre projet est de faire du vin le plus naturellement possible: raisonner les traitements et baisser les dosages de produits, favoriser la bio-diversité dans la vigne, revitaliser les sols, vinification non-interventionniste. Nos vignes et nos vinifications sont conduits en bio; certification par Ecocert France.

Les bouteilles, les bouchons, les cartons, tout est étudie pour avoir moins d'impact sur la planète. En 2010, le toit de notre cuverie a été transformé en centrale photovoltaïque; notre propre production est à-peu-près l'équivalent de notre consommation en cuverie.
Début 2013, la plupart de nos parcelles est qualifié "bio"; d'autres parcelles, que nous avons pris en charge les dernières années, suivront.
En 2016, année très difficile pour tous les vignerons (à cause de la pluie très abondante le mois de mai et de juin), nous avons réussi de rester "bio"; la lutte contre le mildiou et l'herbe était rude, mais à la fin la récompense était une belle qualité de vendange, et de la quantité aussi sur les parcelles qui n'avaient pas gelées au printemps.
Début 2017, un grand pas pour le domaine: on augmente notre surface exploitée de 6 hectares à 10 hectares de vignes, tout en restant "bio". Les 4 hectares supplémentaires demandent beaucoup d'effort suite à des années de maltraitance. Arrivé d'un nouveau tracteur de traitement pour pouvoir continuer le bio sur une surface beaucoup plus importante.

Printemps 2018, nous avons récupéré encore deux parcelles "oubliées", en aligoté et en pinot noir. Puis, coté Mellecey, nous avons planté 18 ares de nouvelle vigne en chardonnay. On est sur 11 hectares, en 28 parcelles différentes.

@lacave.facecile.com

☙ Notes de 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.

Cépages

- Chardonnay 60% Aligoté 40%

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Coquilles st Jacques
- Apéro méditerranéen avec à grignoter: crudités, anchois, petites tomates, tapenades, jambon cru.

Ce vin se déguste

- A servir en apéritif, à 12 °C, 2 au frigo
Temps de garde de 2 ans.

@lacave.facecile.com