

Domaine Prunier-Bonheur Monthelie "Les Crays" rouge 2018



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR
Millésime: 2018
Appellation: Monthelie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Crays
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Le premier Monthelie de notre gamme. Une superbe AOP de Bourgogne qui reste souvent dans l'ombre de sa prestigieuse voisine Meursault. Une cuvée issue de vieilles vignes millerandées (grains de très petite taille, bien concentrés !). Un beau vin de garde peut-être un peu jeune en 2020.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Ce domaine à taille humaine (8 hectares) perpétue la tradition familiale alliée aux méthodes actuelles. Pour toutes les cuvées, la tenue de la vigne et la méthode de vinification est la même : **labours** pour éviter les traitements chimiques, dégustation quotidienne des baies pour caler la **date optimale de vendanges**. C'est le **calendrier lunaire** qui rythme le travail à la vigne et au chai. Les raisins sont triés une première fois à la vigne, puis sur une **table de tri** vibrante à leur

arrivée au chai. Les **levures indigènes** sont utilisées pour la fermentation (en fûts) et un maximum de 10% de rafles sont utilisées dans la vinification, selon les cuvées et les millésimes. Le cuvage dure 2 à 3 semaines et les vins sont très peu pigés (2 à 3 fois par an). Les vignes ont en moyenne plus de 60 ans.

Commentaires sur ce

Domaine Prunier-Bonheur Monthelie "Les Crays" rouge 2018

Intégralement élevés en fûts et issu de parcelles proches des AOP Auxey-Duresses et Meursault, ces vieux pinots noirs sont implantés sur un terroir argileux, et leur grand âge ne leur permet pas de produire beaucoup : les baies sont millerandées (toute petites) et très concentrées. L'élevage en pièces bourguignonnes en affine les tanins et le temps fera le reste. Une garde de 2 à 5 ans est recommandée... mais pas indispensable si vous aimez les jeunes pinots noirs bourguignons.

A déguster comme tous les vins rouges, autour de 16-17°C

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION

La parcelle d'origine de ce vin est une propriété en fermage dont les ceps sont dans la pleine « force de l'âge » puisqu'ils ont 45 ans.

TERRAIN

Le sol est de nature argilo-calcaire et exposé plein ouest avec une vue imprenable sur la combe d'Auxey-Duresses, le village voisin.

A LA VIGNE

Le domaine conserve les méthodes traditionnelles tout en utilisant des techniques et des outils actuels : taille selon les lunes, application de faibles doses aux moments opportuns. La démarche utilise les fondements de l'agriculture biologique, en employant du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration.

Cépages : Pinot Noir 100%

Age moyen des vignes: 45 ans

VINIFICATION

Egrappé à 100%, elle est refroidie à 12°C dès l'encuvage afin de faire une macération à froid pendant 3 à 8 jours. Suit une montée en température, le maximum se situant vers 30-32°C. Les remontages sont réguliers tout au long de l'étape fermentaire afin de bien homogénéiser le moût. La fermentation alcoolique est assurée par les levures indigènes afin de préserver au maximum le terroir. La durée de cuvaison varie entre 15 et 21 jours.

ELEVAGE

L'élevage va durer de 15 à 18 mois, en totalité en fûts de chêne avec une proportion de 15% de bois neuf. Toutes les dates d'intervention sur les vins -soutirage, mise en bouteilles- sont choisies en se basant sur le cycle lunaire.

DÉGUSTATION

Ce vin se caractérise par un bouquet riche et intense de petits fruits rouges, tels que la cerise ou le cassis.

Il exprime une bouche veloutée et délicate aux tanins soyeux.

SERVICE

Vous pouvez commencer à le consommer dès sa deuxième année en bouteille et le garder jusqu'à 8 ans.

Température de service : 15 à 17°C

ACCORDS METS-VINS

Ce vin possède une grande capacité d'adaptation. Ainsi, il sera aussi à son avantage lors de soirées entre amis sur des raclettes, fondues, pierrades... que sur des plats à base de viandes blanches ou rouges, voire même à base de poisson.