

Domaine Prunier-Bonheur Coteaux Bourguignons "P'tit Bonheur" blanc sec 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2019

Appellation: Coteaux Bourguignons

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: P'tit Bonheur

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Une jolie découverte. Un 100% chardonnay de plaisir immédiat, parfaitement vinifié et élevé à la bourguignonne. Ce Coteaux Bourguignons nous a beaucoup séduits lors d'une dégustation au domaine (situé à Meursault). L'attaque minérale (sol caillouteux) se prolonge par le gras du chardonnay élevé en barriques non neuves. Un beau Bourgogne accessible.

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 Coteaux Bourguignons "Le P'tit Bonheur" blanc 2019

Ne vous fiez pas à l'étiquette "simpliste", c'est un vin très sérieux ! C'est quand même le "petit frère" des prestigieuses AOP vinifiés par ce domaine situé à Meursault.

Intégralement élevés en fûts de 350 litres, moins marquants que les pièces bourguignonnes de 228 litres, ces vieux chardonnays de 70 ans sont situés sur la plaine caillouteuse située juste de l'autre côté de la nationale qui longe l'appellation Meursault.

Une cuvée de plaisir immédiat qu'il est inutile de conserver longtemps pour apprécier. Bien sûr, elle sera encore très bonne en 2022 !

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION

La vigne est située sur un terrain plat qui constitue l'extrémité est de l'appellation Meursault. Des achats de raisins à des voisins de confiance complète la cuvée.

TERROIR

Le sol pauvre, peu profond et très caillouteux de la parcelle lui confère un fort pouvoir drainant reproduisant providentiellement les conditions d'un coteau. Le chardonnay s'y exprime donc en finesse et en fraîcheur mais avec une belle concentration pour ce niveau d'appellation. Tout concourt à faire de ce vin un excellent rapport qualité-prix.

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 seulement du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration.

VINIFICATION

La vendange est pressée dès son arrivée en cuverie. Après une décantation de 18 à 24 heures, un premier débourbage est réalisé afin d'éliminer les grosses particules de matière et garantir la finesse du vin. Fermentation alcoolique et élevage sont par la suite réalisés en totalité en fûts à l'instar des cuvées d'appellations plus prestigieuses afin de conférer au vin une belle complexité aromatique et d'en révéler la finesse.

ELEVAGE

L'élevage se poursuit en fûts dont environ 5% de fûts neufs, proportion qui nous semble idéale pour obtenir une complexité aromatique en garantissant l'équilibre gustatif du vin. De plus nous utilisons des fûts de 350 litres -au lieu des 228 litres classiques de la Bourgogne- idéaux pour garder la fraîcheur du vin et amener une grande finesse. Après 13 à 14 mois, la mise en bouteilles est effectuée. Toutes les dates d'intervention sur les vins -soutirage, mise en bouteilles...- sont fixées selon les cycles lunaires.

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est floral et fruité avec des notes citronnées. En bouche l'attaque est nette, franche et dynamique. On retrouve les notes d'agrumes promises par le nez. Puis le vin s'épanouit et prend de l'ampleur pour une finale qui persiste longtemps en bouche.

SERVICE

A boire sur la jeunesse lors des 3 premières années de bouteille pendant lesquelles il offre tous ses arômes et sa fraîcheur.

Température de service : 11 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

Idéal en apéritif pour un bon moment entre copains, sur les fruits de mer et crustacés.