Domaine de la Monette

15 hectares certifiés en Agriculture Biologique au cœur de Mercurey & de la Côte Chalonnaise · Lise & Pierre-Étienne Chevallier

MERCUREY


Lise & Pierre-Étienne Chevallier au chai à fûts


L'amphithéâtre calcaire de Mercurey


Sols vivants labourés (Bio depuis 2010)

15 ha	2010	4 AOC	Monopole	10 Cuvées
VIGNOBLE EN PROPRIÉTÉ	CERTIFIÉ BIO FR-BIO-01	MERCUREY · GIVRY · BOUZERON · RULLY	1ER CRU « GRIFFÈRES » BLANC	SÉLECTIONS PARCELLAIRES

TRANSMISSION & RENOUVEAU (2022)

Propriété historique de la famille Granger au XXe siècle au 15 Rue du Château à Mercurey, le Domaine de la Monette a été restructuré à partir de 2008 par Marlon Steine et Roelof Ligtmans, qui ont converti l'intégralité du vignoble à l'Agriculture Biologique certifiée dès janvier 2010.

À l'automne 2022, Lise et Pierre-Étienne Chevallier reprennent le flambeau. Originaire de Saône-et-Loire, diplômé de Sciences Po Lille puis formé à la viticulture-œnologie à Beaune avec des expériences en Côte d'Or et en Californie, Pierre-Étienne impulse avec Lise un nouvel élan : extension du parcellaire à 15 hectares sur 4 appellations de la Côte Chalonnaise, création d'une nouvelle cave à fûts, équipements de réception par gravité, caveau de dégustation repensé et habillage épuré.

SOLS VIVANTS & VINIFICATIONS SANS ARTIFICE

Conduit à 100 % en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01, Agence Bio #48472), le domaine exclut tout herbicide ou produit de synthèse. Labour mesuré, sélections massales, taille rigoureuse et vendanges manuelles en petites caisses percées garantissent des raisins sains et vibrants.

En cave, chaque climat est vinifié séparément par infusion douce, exclusivement sur levures indigènes et sans aucun intrant œnologique, suivi d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français (très peu de bois neuf) et d'un léger sulfitage à la mise.

PRESSE CRITIQUE & RAYONNEMENT INTERNATIONAL

- **Guide Hachette des Vins :** Sélections régulières incluant le Mercurey Blanc « Les Obus » 2023 (salué pour ses notes d'amande, noisette, fleurs blanches et sa bouche ronde et tendue).
- **Bettane+Desseauve, LRVF & Burgundy Report :** Cuvées notées jusqu'à 15/20 (Bettane+Desseauve), citations dans La Revue du Vin de France et Bourgogne Aujourd'hui, portraits détaillés par Bill Nanson (Burgundy Report).
- **Royaume-Uni — Justerini & Brooks (Londres) :** Marchand historique de St James's (Royal Warrant), distribuant les cuvées récentes du domaine (Bourgogne Chardonnay, Bouzeron « Les Fias », Mercurey « Les Obus », Mercurey « Les Bourguignons »).
- **États-Unis — Planet Wine :** Importateur américain de référence pour les vins de terroir du domaine (Bouzeron « Les Fias », Mercurey Blanc « Les Obus »).
- **Salons & Œnotourisme :** Exposant Wine Paris · Note 5,0 / 5 ★ sur Google Maps (Mercurey) · Référencé BIVB & Petit Futé.

AB

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié Ecocert · FR-BIO-01

VIGNOBLE CERTIFIÉ DEPUIS 2010

Les Blancs & Les Rouges de la Monette

LES VINS BLANCS (4 CUVÉES — ALIGOTÉ & CHARDONNAY)

CUVÉE & APPELLATION	CÉPAGE	TERROIR & EXPOSITION	PROFIL & GARDE
Mercurey 1er Cru « Grifferes » Monopole AOC Mercurey Premier Cru · Monopole	100 % Chardonnay	Coteau pentu argilo-calcaire caillouteux du Jurassique (Sud-Est, coteau ventilé en amphithéâtre)	Raffiné · Minéral · Salin · Grande table — 12 – 13 °C · 5 à 12 ans
Mercurey Blanc « Les Obus » AOC Mercurey Blanc · Climat Parcellaire	100 % Chardonnay	Argiles blanches profondes mêlées de galets arrondis (Est / Sud-Est, coteau frais)	Ample · Structuré · Gastronomique — 11 – 13 °C · 4 à 8 ans
Bouzeron « Les Fias » AOC Bouzeron · Lieu-dit Parcellaire	100 % Aligoté	Hauteurs marno-calcaires maigres, exposition plein Est (Plein Est, haut de coteau calcaire)	Tendu · Minéral · Salin · Ciselé — 10 – 12 °C · 3 à 7 ans
Bourgogne Chardonnay AOC Bourgogne · Élevé sur lies	100 % Chardonnay	Pieds de coteaux argilo-calcaires de la Côte Chalonnaise (Est / Sud-Est)	Frais · Floral · Précis — 11 – 12 °C · 2 à 5 ans

LES VINS ROUGES (6 CUVÉES — 100 % PINOT NOIR)

CUVÉE & APPELLATION	CÉPAGE	TERROIR & EXPOSITION	PROFIL & GARDE
Mercurey « Les Bourguignons » AOC Mercurey Rouge · Climat Parcellaire	100 % Pinot Noir	Coteau argilo-calcaire ferrugineux idéalement exposé (Sud / Sud-Est, cœur de coteau)	Ample · Velouté · Signature · Long en bouche — 15 – 16 °C · 5 à 10 ans
Mercurey « Le Saut Muchiau » AOC Mercurey Rouge · Climat Parcellaire	100 % Pinot Noir	Coteau argilo-calcaire lumineux à matrice caillouteuse (Sud-Est, versant ensoleillé)	Éclat du fruit · Soyeux · Expressif — 15 – 16 °C · 4 à 8 ans
Mercurey « Les Chavances » AOC Mercurey Rouge · Climat Parcellaire	100 % Pinot Noir	Mi-coteau équilibré de marnes fines et calcaires (Est / Sud-Est)	Équilibré · Élégant · Précis · Droit — 15 – 16 °C · 5 à 9 ans
Mercurey « L'Essentiel » AOC Mercurey Rouge · Vieilles Vignes	100 % Pinot Noir (Vieilles Vignes)	Sélection de vieilles vignes sur coteaux argilo-calcaires (Coteaux de Mercurey)	Vieilles vignes · Souple · Fruit frais · Soyeux — 14 – 15 °C · 3 à 6 ans
Givry « La Feusée » AOC Givry Rouge · Lieu-dit Parcellaire	100 % Pinot Noir	Sol argileux profond et brun sur socle calcaire (Est / Sud-Est, coteau sud de Givry)	Structuré · Profond · Vin de garde — 16 °C (carafer 45 min sur sa jeunesse) · 6 à 12 ans
Bourgogne Rouge « Signature » AOC Bourgogne Rouge · Sélection Parcellaire	100 % Pinot Noir	Parcelle dédiée argilo-calcaire à rendements maîtrisés (Est / Sud-Est en Côte Chalonnaise)	Structuré · Concentré · Parcellaire — 15 – 16 °C · 3 à 7 ans

ACCUEIL CAVEAU, SÉMINAIRES CONFIDENTIELS & ALLOCATIONS PRO

Visites privées des chais et dégustations commentées uniquement sur rendez-vous (FR/EN). Expédition sécurisée en France métropolitaine dès 12 bouteilles directement depuis nos caves de Mercurey. Le domaine ouvre également deux salons de séminaire intimistes et équipés (jusqu'à 12 personnes) à 25 min de Beaune et de la gare TGV Le Creusot (1h20 de Paris) et 1h15 de Lyon.

CONTACT DOMAINE & ALLOCATIONS

Lise & Pierre-Étienne Chevallier
SARL DE LA MONETTE · SIRET 909 957 789 00029
TVA FR51909957789 · Ecocert FR-BIO-01
15 Rue du Château, 71640 Mercurey, France
Tél. : +33 (0)3 85 98 07 99
E-mail : contact@domainedelamonette.fr
Web : www.domainedelamonette.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vins certifiés Agriculture Biologique (FR-BIO-01).