FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Mercurey 1er Cru « Griffères » Monopole

AOC MERCUREY PREMIER CRU · MONOPOLE

Grand Vin Blanc de Bourgogne · Certifié Bio · Lise & Pierre-Étienne Chevallier · Vignerons à Mercurey

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Mercurey Premier Cru · Monopole

CÉPAGE
100 % Chardonnay

SOL & CLIMAT
Coteau pentu argilo-calcaire caillouteux du Jurassique

EXPOSITION
Sud-Est, coteau ventilé en amphithéâtre

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
12 – 13 °C · 5 à 12 ans

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié Ecocert · FR-BIO-01
VIGNOBLE CERTIFIÉ DEPUIS 2010

> *« Un climat rare en monopole à Mercurey, exprimant la haute noblesse calcaire du Chardonnay bourguignon entre éclat floral et allonge saline. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Fleuron blanc du Domaine de la Monette, le Premier Cru « Griffères » constitue une rareté en Côte Chalonnaise : un climat intégralement détenu en monopole dans sa déclinaison blanche par Lise et Pierre-Étienne Chevallier. Né sur un coteau pierreux d'exception, ce Chardonnay conjugue la maturité solaire d'une exposition privilégiée et la droiture ciselée d'un sous-sol calcaire actif, dessinant un vin de haute gastronomie taillé pour la garde.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Situé sur un versant escarpé du finage de Mercurey, le climat « Griffères » repose sur des marnes calcaires du Jurassique supérieur mêlées d'éboulis pierreux drainants. Conduit intégralement en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010), le sol vivant est entretenu par des labours mesurés favorisant un enracinement profond au contact direct de la roche mère.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en petites caisses percées avec tri parcellaire minutieux. Pressurage pneumatique lent et doux en grappes entières. Débourbage statique léger, fermentation alcoolique exclusivement sur levures indigènes, sans intrant œnologique. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français sur lies fines avec une proportion très mesurée de bois neuf afin de souligner la pureté du climat sans jamais la masquer, suivi d'une légère dose de sulfites avant mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Bouquet racé et complexe s'ouvrant sur la pêche blanche, la fleur d'oranger et l'aubépine, nuancé à l'aération de zestes de cédrat, d'amande fraîche et d'une fine réduction crayeuse.
En bouche	Attaque droite et cristalline ouvrant sur un milieu de bouche d'une grande densité tactile, porté par une trame ciselée où la chair du fruit blanc épouse la tension du calcaire.
Finale	Finale vibrante, très longue et intensément saline, laissant une empreinte minérale pure et persistante.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Homard bleu ou langoustines rôties au beurre demi-sel
- Volaille de Bresse pochée aux morilles ou finement truffée
- Turbot sauvage braisé au fumet réduit et agrumes confits
- Comté affiné 24 à 30 mois

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Climat Premier Cru rare exploité en Monopole en blanc par le Domaine de la Monette
- Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010)
- Domaine salué par Bettane+Desseauve, La Revue du Vin de France et Burgundy Report

Domaine de la Monette · 15 Rue du Château, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 98 07 99 · contact@domainedelamonette.fr · www.domainedelamonette.fr

Visites & dégustations sur rendez-vous · Expédition directe propriété dès 12 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans.