

LES BONNES MARES GRAND CRU

Appellation : A.O.C. Grand Cru

Superficie : 16.56 ares soit 3.87 Ouvrées

Situation : Bonne - Mares n'est composé que d'une parcelle 15ha 5a 72ca mais qui a la particularité de s'étendre sur Chambolle, 13ha 54a 17ca et sur Morey 1ha 51a 55ca.

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Au Moyen-âge le terme " marer la vigne " signifiait la cultiver, témoignant de la très ancienne réputation de ce cru. Vignoble de coteau, il s'appuie sur un sous-sol calcaire et un sol mince d'argile. Le vin est traditionnellement très structuré avec des tanins puissants et une matière opulente.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 1929. 1930

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (50% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : L'influence des terroirs donne à ce vin sa franchise, sa solidité, son caractère terrien, une gamme aromatique mêlant aux fruits rouges qui dominant à Chambolle des nuances plus minérales parfois teintées d'arômes de sous-bois.

