

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques
MOREY-SAINT-DENIS

BONNES MARES GRAND CRU

Localisation: Chambolle-Musigny

Taille : 20 Ares

Sol: Argilo-calcaire 85% argile rouge) 15% argiles blanches

Vignoble : planté en 1979

Production : 1000 bouteilles par an

VITICULTURE

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillage manuelles. Labour à cheval.

RÉCOLTE

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange et trié sur un double table tri. Deux tiers de la vendange et éraflé mais non foulée, Le dernier tiers sera vinifier en grappes entières. L'encuvage est fait par gravité.

VINIFICATION

En cuve bois ouverte. La fermentation spontanée est assuré par les levures présentes naturellement dans nos raisins. Nous n'ajoutons rien, mis à part une dose minimale de soufre. Nous conduisons nos extraction en douceur en utilisant le remontage et et le piégeage au pied. Le pressurage suis la même logique lent et doux.

La vinification dure une trentaine de jours.

ELEVAGE

En Fût de chêne pour une duré de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 30%. La mise en bouteille et faite en accord avec les cycles lunaires au domaine sans collage ni filtration.

STYLE

Les Bonnes Mares s'imposent par leur volume et présence. Il on une touche d'austérité. Mais comme dans l'art cistercien l'apparente austérité sert a souligné la pureté de la ligne. Les tanins sont présent il apportent amplitude et texture. L'aromatique mêle la mûre et le bois de santal.

