DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



BONNES-MARES GRAND CRU

2022

- Localisation: Chambolle-Musigny
- Taille : 0.20 hectares
- Sol: Argilo-calcaire : 85% argile rouge - 15% argiles blanches
- Vignoble : planté en 1979 - Cépage : pinot noir
- 1000 bouteilles

Origine du climat

L'origine du nom Bonnes-Mares est floue, trois hypothèses sont souvent avancées. La première : la terre serait facile à travailler avec « la marre », l'ancien nom bourguignon de la pioche. La deuxième serait liée à la découverte d'un bas-relief gaulois de la déesse mère dont le nom latinisé est Matir. La dernière impliquerait les Dames de Tart, les religieuses du Clos de Tart. Mais rien ne prouve que le lieu-dit leur ait appartenu.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Tressage et effeuillage manuel. Labour à cheval.

BIODYVIN

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est triée à la main sur une table de tri. Deux tiers de la vendange sont éraflés mais non foulés. Le dernier tiers sera vinifié en grappes entières. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve bois. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. La macération est lente et douce, en utilisant le remontage et le pigeage au pied. Le pressurage suit la même logique progressif et doux.
La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En fût de chêne pour une durée de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.

41 rue d'Epernay - 21220 Morey-Saint-Denis

contact@domainearlaud.com