
DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL



Accords mets et vins

Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine Guillemot-Michel
Couleur : Blanc
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Viré-Clessé
Cépages : Chardonnay
Bio : oui
Viticulture : Biodynamie
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Elevage : En barrique pendant 18 mois

Dégustation

Robe : Jaune
Nez : Fruits exotiques frais
Bouche : Gourmand, sur les fruits exotiques, notes minérales
Garde : 8 ans
Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Guillemot-Michel est un petit domaine familial situé à « Quintaine », entre les villages de Viré et Clessé, au coeur de l'appellation Viré-Clessé, l'un des trois crus du Mâconnais. En 1982, après des études de viticulture et d'œnologie, Pierrette Michel et son mari Marc Guillemot retournent sur le domaine des parents de Pierrette. En 1985 ils embouteillent leur premier millésime sous le nom « Guillemot-Michel ». Les vignes sont converties en bio dès leur retour, puis en Biodynamie à partir de 1991 (certification DEMETER 1992-2017, BIODYVIN depuis 2018). Depuis 2012, leur fille Sophie, désormais aidée de son mari Gautier, suivent le même chemin en reprenant petit à petit la gestion du domaine. Sophie, Gautier, Pierrette et Marc cultivent 6,5ha de vieilles vignes de Chardonnay (55-60 ans) situés autour du hameau de Quintaine. Notre travail en Biodynamie vise tout d'abord à maintenir un sol vivant, par un entretien mécanique et non chimique, et par le refus de tout produit phytosanitaire de synthèse lors des traitements, au profit de substances minérales et de préparations à base de plantes. Ces préparations sont réalisées au domaine ou en groupe avec d'autres vignerons. Nous cultivons une partie des plantes utilisées (achillée, prêle, ortie, luzerne, valériane, consoude, thym, origan, sariette) ou effectuons des cueillettes de plantes sauvages. En cave, nous limitons nos interventions au strict nécessaire, grâce à une qualité de vendange optimale. A maturité, les raisins sont cueillis à la main puis pressés en douceur. Les moûts décantent à froid une nuit pour séparer les jus clairs des bourbes. Les fermentations alcooliques et malolactiques s'effectuent naturellement en cuves béton grâce aux levures et bactéries indigènes. Après fermentations, le vin est maintenu sur lies jusqu'à l'embouteillage, en début d'été.

