

UNE BULLE 2018 BLANC

DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Seconde cuvée du Domaine, elle fut créé tout d'abord pour le mariage de Sophie et Gauthier. Cette bulle est fabriqué en méthode ancestrale, en utilisant uniquement les sucres contenu dans les raisins, et est issu de la parcelle historique, La Lie-Monin.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Parfait pour un bel apéritif, accompagné de mets fins, et des dessert raffinés.

Détails

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

Dégustation

Nez : Frais
Bouche : Frais, léger et fruité
Garde : 8 ans
Température de service : 11°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Elevage : 17 mois sur lattes

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, sarriette) 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.

