

SITUATION

Côte Chalonnaise

NIVEAU

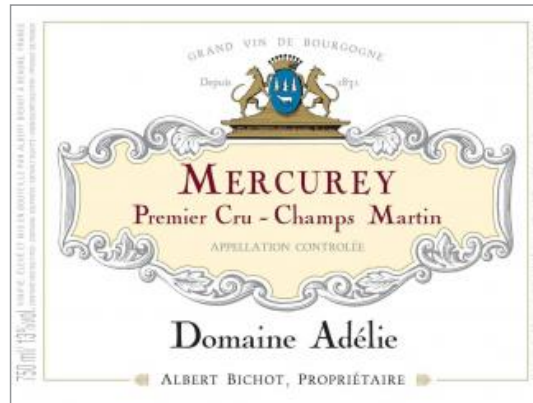
AOC Premier Cru

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Pinot Noir

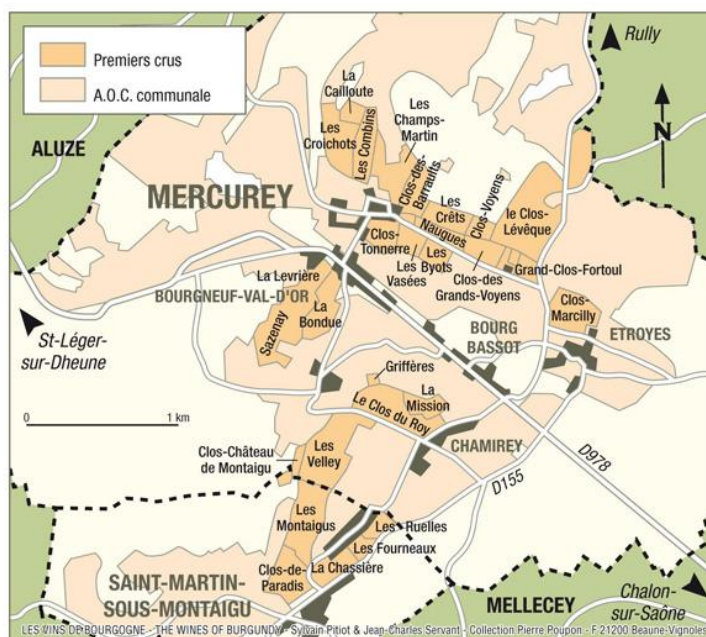


VIGNOBLE ET TERROIR

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les romains en l'honneur de Mercure. Forte de ses 650 ha, 85 climats « village » et 32 premiers crus, l'appellation Mercurey est la plus grande des appellations de la Côte Chalonnaise.

Dernier né des domaines Albert Bichot, le Domaine Adélie s'étend sur 4,5 ha, sur 2 appellations phares : Mercurey et Mercurey 1er Cru.

Les coteaux sont orientés vers le sud, en assez forte pente, avec un sol brun calcaire et argileux sur marnes et marno-calcaires au sommet de l'Oxfordien moyen.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

Travail de la vigne

Les ceps de cette parcelle sont plantés à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Pinot Noir. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre ceps, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques issues de l'agriculture biologique pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

Vinification

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés.

La récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite 3 à 11 jours dans nos cuves coniques en chêne thermorégulées. Cela nous permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Elevage

L'élevage en fût apporte les parfums et les tanins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans les caves du Domaine en fûts de chêne (20 à 35% de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

PLAISIR ET PARTAGE

Notes de dégustation

Avec une belle robe rouge-rubis vive, le Mercurey premier cru Champs Martin est frais, fin et parfumé. Au nez, on retrouve des notes de fruits noirs légèrement boisés, de violette, de myrtille, de mûre et de réglisse. En bouche, il est charnu et velouté et présente des arômes de fraises et de vanille. La finale est quant à elle très aromatique.

Accords Mets/Vin

Ce Mercurey 1er Cru Champs Martin accompagnera vos apéritifs dinatoires entre amis (tapas de chorizo, jambon cru ou saucisson corse par exemple). A table, savourez-le sur des boeufs braisés, couscous et tajines ou encore sur des fromages forts tels que l'époisses.

Service et garde

Servir à 17°C.

Ce vin se boit jeune, sur le fruit mais peut aussi se garder entre 7 et 10 ans en cave.