



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cuvée "Chloé"

Appellation d'Origine Contrôlée

| | |
|---|---|
| RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION | Vincent MONGEARD |
| EXPLOITATION TOTALE | 30 HECTARES |
| PRODUCTION ANNUELLE | 150 000 BOUTEILLES |
| SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE SOL | 14a 93ca |
| | TERRAINS JURASSIQUES AVEC GRAVIERS ET CAILLOUTIS CALCAIRES SUR ARGILE PROFOND |
| SITUATION DU VIGNOBLE | VOSNE ROMANÉE |
| LIEU-DIT | « LES LUTENIÈRES » |
| ENCÉPAGEMENT | 100% CHARDONNAY |
| ÂGE MOYEN DE LA VIGNE | 7 ANS |
| VENDANGE MANUELLE | EXCLUSIVEMENT |
| ÉGRAPPAGE | NON ÉGRAPPÉ |
| ÉLEVAGE | 100% CUVE INOX |
| DOSAGE | BRUT < 12g/l |



ORIGINE

Le vin effervescent de Bourgogne entre dans l'Histoire en 1830 sous la plume de Musset qui le célèbre dans les « Secrètes pensées de Raphaël ».

L'origine des vins effervescents en Bourgogne remonte au XIX^{ème} siècle, l'élaboration et les moyens de vinification permettaient de produire un vin « mousseux » en convertissant de belles cuvées de Pinot Noir de la Côte de Nuits. Au XX^{ème} siècle et à l'instar de ces vins médiocres, les producteurs entreprennent de restaurer la qualité et l'image de leur vin qui devient le Crémant de Bourgogne, en s'appuyant sur une élaboration selon l'exacte méthode champenoise, dite aujourd'hui traditionnelle.

Le Mousseux disparaît totalement en 1985.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET CÉPAGE

Notre Crémant Blanc de Blancs est élaboré à partir d'une vigne de Chardonnay située sur la commune de Vosne Romanée au lieu-dit « Les Lutenières ».

L'appellation Crémant de Bourgogne est réservée aux vins effervescents élaborés à partir de vins tranquilles (dits vins de base) et préparés selon la méthode traditionnelle.

ÉLABORATION DU CRÉMANT

Nous effectuons la récolte, en caisses ajourées, en général plus tôt que les vins tranquilles afin de préserver leur acidité qui donnera toute la fraîcheur au Crémant. Les raisins sont ainsi sélectionnés et vinifiés au Domaine.

N'étant pas certifié élaborateur de vins effervescents, nous avons recours aux services d'un prestataire qui nous élabore à façon notre cuvée de Crémant.

L'effervescence vient de l'ajout de la liqueur de tirage lors de la mise en bouteilles. Cela entraîne une deuxième fermentation alcoolique, qui dégage le gaz carbonique à l'origine des bulles du crémant de Bourgogne. Les bouteilles sont alors posées sur des pupitres, inclinées vers le bas. Un geste manuel ou mécanique permet de tourner régulièrement les bouteilles pour que le dépôt de fermentation se dépose dans le goulot. Après 6 à 8 mois de prise de mousse, le bouchage, étape ultime, intervient après le dégorgement et l'ajout d'une liqueur d'expédition qui selon son dosage, donnera un Crémant brut, sec ou demi-sec.

CARACTÈRE DU VIN

Le Crémant de Bourgogne est un vin festif, plein de jeunesse et d'audace.

Il s'habille habituellement d'une couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Le blanc de blancs se parfume de fleurs blanches, d'agrumes ou de pomme verte. Avec le temps, les arômes évolueront sur des notes de fruits à noyau comme l'abricot, la pêche et le pain grillé.

GASTRONOMIE

Si le Crémant de Bourgogne est parfait à l'apéritif, il accompagne à la perfection un repas. Le Crémant de Bourgogne s'accommode aux noix de Saint-Jacques ou aux poissons de rivière.

Températures de service : entre 4 et 8 °C à l'apéritif et en dessert, 6 à 9 °C à table.