



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

MALBEC

Cuvée " M "

Vin de France

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES

SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE	18a	00 ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	9,82 hl	
SOL	ARGILO-CALCAIRE	
ENCÉPAGEMENT	100% MALBEC	
AGE MOYEN DE LA VIGNE	7 ANS	
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX	
ÉGRAPPAGE	NON ÉGRAPPÉ	
ÉLEVAGE	DEMI-MUIDS DE 2 VINS	



APPELLATION VIN DE FRANCE

Planté en 2010 sur l'aire délimitée des appellations régionales en face du Clos de Vougeot, ce Malbec ne peut porter l'appellation « BOURGOGNE » puisque qu'il n'apparaît pas dans les cépages autorisés dans notre région. C'est pourquoi il vous est présenté en tant que « VIN DE FRANCE », appartenant à la catégorie des Vins Sans Indication Géographique (VSIG). Cette catégorie remplace les « Vins de Table » depuis le 1^{er} Août 2009. Offrant une très grande liberté dans leur élaboration, les vins de France sont parfois un refuge pour les vins hors normes qui refusent de se plier aux diktats des appellations.

HISTOIRE DU CÉPAGE

La cuvée « M » est issu uniquement du cépage Malbec. Fruit d'un croisement de cépages très anciens (*Magdeleine des Charentes et Prunelard noir*), le Malbec est originaire du Sud-Ouest de la France. Beaucoup de synonymes lui sont dédiés, comme le Côt, Plant de Cahors, Auxerrois, Mauzat, Grifforin et bien d'autres encore.

Le Malbec fut le 1^{er} vin de toute l'Europe de l'Ouest au 14^e siècle et doit son nom d'Auxerrois en l'honneur de l'Evêque St-Didier, missionné par son roi pour récupérer des boutures du "Côt noir" à destination de la ville d'Auxerre. Représenté comme le cépage roi en Argentine qui offre plus de deux tiers de la production mondiale, le Malbec est planté sur près de 6000 hectares en France qui en est le deuxième producteur.

CÉPAGE

Le Malbec est un cépage précoce et productif. Ses grappes sont assez compactes et ses baies à peau fine mais résistantes passent au noir pruiné à pleine maturité. Sa chair peu ferme est fondante et juteuse à saveur richement sucrée et agréablement relevée. Au vu de sa précocité, il est sensible aux gelées et à la coulure mais

résiste très bien face à l'oïdium. Ce cépage considéré comme capricieux, n'aime pas les sols humides et préfère les terrains calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaire.

ANECDOTE

Vincent Mongeard a toujours porté de l'intérêt pour le Malbec, qu'il découvrit à Cahors, terre d'origine du cépage. Mais c'est au début de sa carrière, lors d'un voyage en Argentine que naît une passion pour ce cépage emblématique, qui restera sous-jacente pendant près de 30 ans. Vincent Mongeard vous propose donc aujourd'hui le premier Malbec planté en Côte de Nuits.

CARACTÈRE DU VIN

Présenté sous une bouteille robuste et cossue à l'image du cépage, le Malbec donne un vin très fruité, riche en tannins, à la couleur sombre, presque noir et apte au vieillissement. Dans sa jeunesse, il est tout en puissance avec ses arômes d'épices orientales, bois de cèdre, tabac, réglisse, cacao et quelques notes de violette, myrtille et jasmin. En France, contrairement à d'autres pays, il garde suffisamment de fraîcheur en bouche, et sera d'autant plus fruité. Très coloré et corsé, il reste un vin au tempérament masculin avec son attaque franche et puissante. Après quelques années en cave, il gagnera en souplesse et rondeur, ses arômes de cuir et de fruits séchés lui confèrent une excellente longueur en bouche.

GASTRONOMIE

Apprécié sur des viandes rôties et grillées, il conviendra aux cuisines épicées. Une légende pour vos prochains barbecues d'été ! Il accompagnera parfaitement une fondue bourguignonne et vos pots au feu. Pour les plus gourmets, laissez-vous tenter par une recette du Sud-Ouest avec un Parmentier de canard relevé aux truffes.