

Domaine Demougeot Rodolphe

MONTHELIE "LA COMBE DANAY"

Blanc - Village

Présentation

Les vendanges sont manuelles et les grappes récoltées dans de petits bacs de 600 litres. Une fois le tri effectué à la vigne, le pressurage s'effectue en grappes entières.

Le vin est élevé en fûts pour une durée d'un an, dont 10% de bois neuf, et pendant 4 à 5 mois en cuves.

La mise en bouteille par gravité est décidée en fonction du calendrier lunaire.

Nez floral avec des notes d'amande fraîche. Bouche fruitée et minérale.



DOMAINE DEMOUGEOT RODOLPHE

Histoire

Rodolphe Demougeot crée son domaine en 1992, à Meloisey, dans les Hautes-Côtes de Beaune. Ses grands-parents vigneron, qu'il accompagnait souvent sur le terrain, lui ont donné le goût du travail de la terre. Il débute avec 3 hectares, dans les Hautes-Côtes de Beaune, à Pommard et Beaune. Le domaine s'étend aujourd'hui sur presque 8 hectares, avec des parcelles acquises au fil des années sur les communes de Savigny-les-Beaune, Monthelie et Meursault, où Rodolphe est installé depuis 1998.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
8 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée avec utilisation de principes de l'agriculture biologique.

Toutes les parcelles du domaine sont labourées, afin de permettre une meilleure aération des sols. Aucun herbicide n'est utilisé. Une grande partie des travaux de la vigne est réalisée en fonction du calendrier lunaire. L'objectif de Rodolphe Demougeot est d'obtenir des raisins les plus sains et les plus gouteux possibles. Pour se faire, le vigneron opte pour une taille longue, un ébourgeonnage sévère et un effeuillage si nécessaire, afin de permettre aux grappes d'être bien espacées.


Les vins

Des vins très fins, francs, apportant beaucoup de plaisir. Un grand respect de chaque Terroir pour des vins tous différents, reflétant les sols de chaque appellation.

Vinification

Les vendanges sont 100 % manuelles.

Les raisins de chardonnay sont récoltés dans de petits bacs de 600 litres, après un tri effectué à la vigne. Les grappes sont pressées entières, de façon douce et lente, pendant environ 3 heures. Les vins sont élevés en fûts de chêne de 228 litres et certains passent dans de plus gros contenants (350 litres) pour conserver de la fraîcheur. Le bâtonnage n'est pas



systematique mais décidé en fonction des millésimes. La mise en bouteilles par gravité a lieu en fonction du calendrier lunaire.

Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée allant de 12 à 20 jours. La fermentation démarre naturellement, sans ajout de levure. En fonction de la dégustation et du millésimé, les moûts sont remontés ou délestés en fin de fermentation. Après le pressurage, les vins sont élevés en fûts avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.