

Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses "Les Crais" blanc sec 2019



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2019

Appellation: Auxey-Duresses

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Crais

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Ce domaine à taille humaine (8 hectares) perpétue la tradition familiale alliée aux méthodes actuelles. Pour toutes les cuvées, la tenue de la vigne et la méthode de vinification est la même : **labours** pour éviter les traitements chimiques, dégustation quotidienne des baies pour caler la **date optimale de vendanges**. C'est le **calendrier lunaire** qui rythme le travail à la vigne et au chai. Les raisins sont triés une première fois à la vigne, puis sur une **table de tri** vibrante à leur arrivée au chai. Les **levures indigènes** sont utilisées pour la fermentation (en fûts) et un maximum de 10% de rafles sont utilisées dans la vinification, selon les cuvées et les millésimes. Le cuvage dure 2 à 3 semaines et les vins sont très peu pigés (2 à 3 fois par an). Les vignes ont en moyenne plus de 60 ans.

Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses "Les Crais" blanc sec 2019

Intégralement élevé en fûts et issu de vieux chardonnays situés en limite d'appellation Meursault, cet Auxey-Duresses est déjà prêt à boire, même s'il se bonifiera avec l'âge (jusqu'à 2026-2028).

Un grand vin de Bourgogne vinifié de façon traditionnelle, bien rond et bien long, avec une belle complexité, typique de son appellation.

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION

La parcelle occupe une surface d'un hectare d'un seul tenant en entrée de coteau exposé plein sud.

Plantés en plusieurs tranches successives -1953, 1957, 1959 et 1996-, les ceps sont âgés de 55 ans en moyenne.

TERROIR

Le sol, caillouteux, est de type marneux-calcaire sur une pente assez forte -environ 20%-. Le sous sol présente de nombreuses veines d'eau ce qui fait que la vigne souffre très peu du manque d'eau même en année de forte sécheresse.

Toutefois il faut bien la connaître et en choisir la date de vendange avec grand soin afin de garder la fraîcheur et la minéralité du terroir.

A LA VIGNE

Le domaine conserve les méthodes traditionnelles tout en utilisant des techniques et des outils actuels : taille selon les lunes, application de faibles doses aux moments opportuns. La démarche utilise les fondements de l'agriculture biologique, en employant du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration.

Cépages : Chardonnay 100%

Age moyen des vignes: 55 ans ans

VINIFICATION

La vendange est pressée dès son arrivée en cuverie dans un pressoir pneumatique. Après une décantation de 18 à 24 heures, un léger débourage est réalisé afin d'éliminer les grosses particules de matière et garantir la finesse du vin. La fermentation alcoolique se déroule par la suite en totalité en fûts par action des levures indigènes afin de privilégier les parfums et l'expression du terroir.

LEVAGE

L'élevage se poursuit en fûts dont environ 20% de fûts neufs, proportion qui nous semble idéale pour obtenir une complexité aromatique en garantissant l'équilibre gustatif du vin. De plus nous utilisons des fûts de 350 litres -au lieu des 228 litres classiques de la Bourgogne- idéaux pour garder la fraîcheur du vin et amener une grande finesse. Après 15 à 18 mois, la mise en bouteilles est effectuée. Toutes les dates d'intervention sur les vins -soutirage, mise en bouteilles...- sont fixées selon les cycles lunaires.

DÉGUSTATION

Limpide et brillante, la robe développe des reflets or pâle irisés de vert.

Le nez présente des notes de fleur blanches subtiles -jasmin- rehaussées par des arômes

d'agrumes.

L'attaque en bouche est franche, nette et très expressive déroulant d'abord des arômes citronnés relayés par des notes plus complexes briochées et toastées. La finale est minérale juste comme il faut pour saliver et avoir envie d'en reprendre une gorgée !

SERVICE

Vous pouvez commencer à le consommer dès sa 2ème année de bouteille pour profiter de ses arômes frais. Mais vous pouvez également prolonger sa garde jusqu'à 4 à 5 ans supplémentaires.

Température de service : 12 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

De l'apéritif aux viandes blanches en passant par les entrées, tout lui va ! Il a suffisamment de persistance pour accompagner les feuilletés en tout genre et de fraîcheur pour les crustacés, les gratins de poissons. Cette polyvalence associée à son prix abordable devraient en faire un compagnon de choix pour vos soirées conviviales.

Description brève du produit :

Un Auxey Duresses vinifié par un des meilleurs spécialistes de l'Appellation. Une superbe AOP de Bourgogne qui reste souvent dans l'ombre de sa prestigieuse voisine Meursault.