



BOURGOGNE ZERO 2019

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Pinot Noir
CLASSIFICATION : Appellation Régionale Bourgogne

UN HOMME UN VIN

Aujourd'hui, notre jeune génération de vignerons, tout en restant fidèle aux valeurs de la coopération, souhaite se démarquer et exister individuellement au sein du groupe. Avant tout producteurs de raisins, ils ne sont acteurs ni sur la vinification ni sur la commercialisation, ce qu'ils ressentent avec une certaine frustration. Par rapport à la génération de leurs parents ils ont poussé plus loin leurs études, voyagé dans d'autres pays producteurs de vin, sont plus en contact avec des vignerons indépendants et comme tout le monde plus en connexion avec le monde.

Ce projet offre aux jeunes coopérateurs la structure et les compétences de la cave pour les aider à réaliser leur propre vin, à l'assemblage et au packaging uniques. En écho à la règle fondatrice de la coopération «un homme une voix», cette collection s'intitule «Un Homme un Vin».

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles d'une sélection de Pinot Noir issus des parcelles les plus précoces.

Pas de sulfitage à réception mais un processus de bioprotection en cuves, pendant 48h, à froid.

Une fois la fermentation alcoolique enclenchée, cuvaison de 15 jours avec remontage 2 fois par jour.

Après décuvage, FML spontanée et complète.

Assemblage en Octobre puis élevage en cuve béton «œuf» pendant 3 mois.

Simple filtration avant une mise en bouteille précoce en Janvier.

DÉGUSTATION

ROBE : soutenue et brillante, d'un magnifique rouge cerise sombre, aux reflets violets

NEZ : intense aux arômes de fraise des bois, cerise noire, soutenus par des notes d'épices douces et de poivre

BOUCHE : une attaque ronde et souple aux saveurs de fruits noirs très murs, avec une délicate structure tannique

Ce vin est prêt à être dégusté dès l'achat. A conserver à l'abri de la lumière. Potentiel de garde limité lié à l'absence de sulfite.

MON VIN - PAR ROMAIN THEVENARD

«J'ai souhaité diversifier notre gamme de vins rouges, montrer la richesse du terroir, dans un esprit d'authenticité et de simplicité. Avec « Zéro », nous avons trouvé un nom porteur de sens, pour souligner la méthode de vinification et l'atout de cette cuvée sans sulfite.»

