

GRAND VIN DE BOURGOGNE



MERCUREY

Les Grillots blancs

Âge et situation

Parcelle de 21 ares. L'âge moyen des pieds est de 40 ans. Parcelle située à l'abri entre les maisons du hameau de Chamirey, au milieu de notre vigne de pinot noir du même nom.

Cépage

Chardonnay.

Origine du nom

Il peut faire très chaud dans ce climat bien à l'abri du vent, ce qui lui a sans doute donné ce nom, dérivé de « grill ».

Sols et exposition

Exposition est.
Sol bruns argileux en majorité.

Conduite de la vigne et vinification

Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles, tri, pressurage direct, débourbage par gravité et fermentation alcoolique en fûts.

Élevage et mise en bouteilles

100% en fûts dont 15% de fûts neufs durant 12 mois.
Mise en bouteille précédée d'une légère filtration.

Vinification et élaboration des vins blancs



Les vendanges se font **exclusivement à la main**. Les raisins sont triés dès la vigne. Puis ils sont amenés à la cuverie et pressés directement par un presseur pneumatique. Le cycle de pressurage dépend des cuvées, de l'année et de l'état sanitaire. Les jus recueillis sont goûtés et analysés. Selon les millésimes, les premiers jus sont écartés. Les moûts sont ensuite encuvés et débourbés naturellement par décantation. Après 24 heures ou 36 heures, nous tirons les jus clairs et quelques bourbes « dorées », riches en nutriments, pour les entonner directement en fûts où se déroulera la fermentation alcoolique. Le batonnage n'est pas systématique et dépend des cuvées et des millésimes. La mise en bouteilles se fera 12 ou 18 mois plus tard, après une légère filtration.