



**Bonnes Mares
Grand Cru
2007**

Au début des Aristocrates, ce roman de Michel de Saint-Pierre qui se passe en Bourgogne, les incorrigibles jumeaux Osmond et Louis-César font main basse sur une bouteille de Bonnes Mares 1937 oubliée dans la cave du château familial. Goulûment, au goulot et en cachette, ils vident ce flacon “subtil et plein de feu”. Bu ainsi... ou plus religieusement, ce Grand Cru laisse toujours d'impérissables souvenirs !

HISTOIRE

Bonnes Mares ? Ce nom rappelle-t-il les déesses mères ? Un bas-relief antique disparu de nos jours aurait été découvert ici, illustrant cette trinité divine, protectrice de la maternité, de la vie et des fruits de la terre. L'hypothèse est improbable. Il en est de même pour les “bonnes mères”. En revanche, les Bonnes Mares doivent à coup sûr leur naissance aux religieuses bernardines de Notre-Dame de Tart, (entre Dijon et Saint-Jean-de-Losne), filles de Cîteaux et maison-mère de sa branche féminine. Fondée en 1125, cette abbaye possède dès les années 1140 plusieurs vignes dans la Côte, surtout à Morey-Saint-Denis, mettant en valeur le Clos de Tart et les Bonnes Mares. Etabli à Dijon en 1623, ce monastère conserve son vignoble jusqu'à la Révolution de 1789.

Plus vraisemblablement, ce nom provient du vieux mot français et bourguignon marer (cultiver). Depuis toujours, les Bonnes Mares sont ainsi des vignes bien entretenues, soignées avec amour. Et elles le méritent !

Les Bonnes Mares n'ont jamais formé un clos en monopole, mais un climat détenu en partage par plusieurs propriétaires. Jusqu'à la Révolution ceux-ci sont pour l'essentiel des communautés religieuses, des familles nobles et bourgeoises qui ont marqué leur siècle et dont certaines rues de Dijon portent encore le nom aujourd'hui.

L'appellation pose un petit pied sur Morey-Saint-Denis, le plus large sur Chambolle-Musigny. Notre vigne, elle, est sur Chambolle-Musigny uniquement, mais limitrophe de Morey-Saint-Denis, dans une ancienne carrière. En Côte de Nuits, sur sa partie médiane, où s'équilibrent les influences du terroir et du pinot noir.

NOS VIGNES

Cépage : 100% Pinot Noir

Sol et sous-sol : limons purs avec un équivalent sable grossier très faible. Sol assez caillouteux et très calcaire. Compost du GEST (Groupement d'Etude et de Suivi des Terroirs)

Densité de plantation : 11 111,11 pieds / ha

Rendement : 32,56 hl / ha

Matériel végétal : sélection massale à 50% et sélection clonale à 50%.

Lutte raisonnée depuis 1992

Agriculture biologique depuis 1998. Agrément reçu en 1999.

Agric bio-dynamique depuis la campagne 2001.

Taille : Guyot

Actualité de la vigne : Repiquage des manquants. Buttage des vignes en hiver. Pulvérisation de tisane d'ortie et de rhubarbe (nouveau), de décoction de prêle et de silice, tanaïs, saule, prêle, achillée et tanaïs. Préparation biodynamique, 500 et 501 à la fin de l'hiver et au printemps, et 501 avant la fleur. Evasivage au printemps.

NOTRE PARCELLE



Bonnes Mares

Surface : 0,7002 ha

Situation géographique : micro-climat car la parcelle est en partie abritée par la roche de l'ancienne carrière

Exposition : Est

Plantation : 1901/1902 1915/1916 1980/1981 1988/1989 1991/1992 1997/1998

LA VENDANGE

Date de la récolte : le 10 septembre 2007 (jour fruit).

Vendange saine.

Tri : 8% de la vendange.

LA VINIFICATION

Vendange égrappée à 100%, non foulée et encuvée par gravité.

Sans levurage ni enzymage.

Macération pré-fermentaire à froid (12-15° C) pendant 5 jours.

Macération totale : 25 jours de cuvaison

Un pigeage par jour jusqu'à mi-fermentation puis un remontage léger par jour jusqu'à la fin de la cuvaison.

Pressurage avec le pressoir vertical.

L'ELEVAGE

Durée : 18 mois
Type : en fûts.
Pourcentage de fûts neufs : 70 %
Chauffe douce et lente.
Origine des bois : Allier, Tronçais et Cîteaux
Pas de outirage.
Pas de collage, filtration légère.

MISE EN BOUTEILLE

Le 25 mars 2009.
Par gravité
Limité à 2 613 bouteilles, 109 magnums, 16 jéroboams et 8 réhoboams.