

AUXEY-DURESSES BLANC

Clos du Moulin Aux Moines Monopole



TERROIR : une place historique de la Côte de Beaune

Située au seuil d'une vallée s'enfonçant de Meursault vers les Hautes-Côtes, au Sud-Ouest de Beaune, la commune d'Auxey-Duresse est une ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny.

Elle partageait autrefois son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins, seuls à subsister aujourd'hui pour produire cette AOC reconnue depuis 1937.

Parcelle historique ayant donné son nom au domaine, le Clos du Moulin aux Moines bénéficie d'un environnement exceptionnel. Elle est protégée d'un mur de pierres (d'où son nom de Clos) et longée par le ruisseau des Cloux sur le bas. Les Chardonnays sont plantés sur la partie gauche du Clos en limite avec le village de Meursault. Le sol, riche en argile rouge et calcaire avec la roche affleurante, produit des vins blancs équilibrés entre rondeur et fraîcheur.

À LA VIGNE : la culture biologique

Ces vieilles vignes sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, labours à cheval, enherbement hivernal.

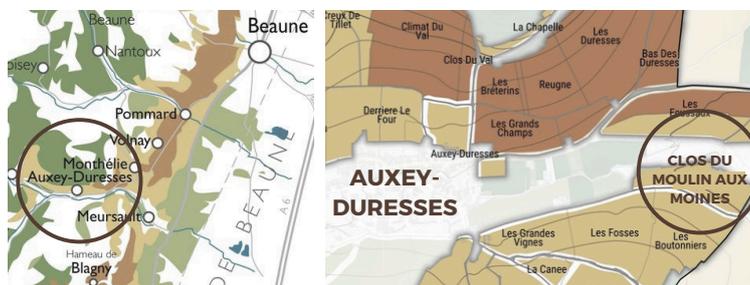
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte (à la vigne). Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation en pièces de 400 litres, levures indigènes.

Élevage de 12 mois, sans intrants, sans bâtonnage ni soutirage (proportion de bois neuf : moins de 10%).

Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 0,80

Date de plantation : 2003

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 250

Exposition : Nord/Nord-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 6 ans

