

AUXEY-DURESSES

Clos du Moulin aux Moines Monopole - Vieilles Vignes



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. Sur le haut, les fondations du mur reposent sur la roche avec un sol riche en argile rouge et plus calcaire. C'est ici qu'est produite la cuvée Vieilles Vignes : un vin rouge profond et avec de la matière.

À LA VIGNE : la culture biologique

Les 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

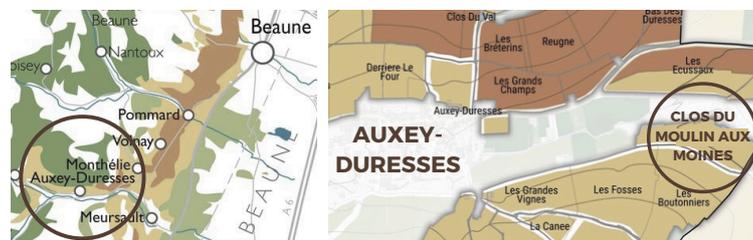
Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. Grappes éraflées à 90%.

Vinification lente (de 20 à 22 jours) en levures indigènes et cuve béton. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins.

14 mois d'élevage en fûts sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Altitude (m) : 250

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Nord/Nord-Est

Surface (ha) : 0,80

Densité (pieds/ha) : 10 000

Date de plantation : 1952 et 1954

Garde : 6 à 10 ans

Sol : Argilo-calcaire

