

CHIGNIN MONDEUSE « Vieilles Vignes »

rouge

Sol	éboulis argilo calcaire	Altitude	300 M – forte pente
Exposition	sud	Cépage	Mondeuse
Age des vignes	70 ans	Rendement à l'ha	45 HL
Densité de plantation	9 000 pieds/ha	Production	12 000 bouteilles



Production

La qualité d'une Mondeuse dépend du terroir. En complément, il est essentiel à ce cépage de lui imposer une taille sévère à trois ou quatre oursons à un œil en lui succédant en été une réduction des grappes selon les parcelles. En effet, nos vieilles vignes sont naturellement peu productives. Dans notre domaine, elles produisent des raisins noirs bleutés très mûrs et très sains présentant un degré de puissance de 11° à 12° selon les millésimes et sont vendangées manuellement.

Vinification

Encuvage en grappes entières, en partie éraflées. Macération de 12 jours minimum, jusqu'à 15 jours selon les millésimes. Techniques de stabilisation naturelles. Elevage en foudre de chêne sur 1 an pour certaines cuvées.

Caractéristiques

Cépage noble, la Mondeuse, lorsqu'elle est dégustée à son premier printemps, ne laisse personne indifférent. Elle enthousiaste les uns, elle rudoie la sensibilité des autres, bousculant les papilles par sa charpente et ses tanins. Si vous savez l'oublier, ne serait-ce qu'une année, elle s'adoucit pour dévoiler ses charmes. Son image montagnarde se transforme en breuvage tonique, séduisant, aux arômes de framboise et de myrtille, d'une saveur poivrée et au bouquet de fleurs d'automne.

Plats conseillés

La Mondeuse accompagne avec beaucoup de personnalité les viandes blanches et les volailles, les viandes rouges et le gibier à plume. Une Mondeuse de cinq ans d'âge ou plus s'associe aisément avec le gibier à poil et bien sûr les fromages savoyards. A servir à une température avoisinant les 16°C. Vin de garde (6 à 10 ans).