



## PULIGNY MONTRACHET 2012

### Les Reuchaux

- Domaine : Renaud Boyer
- Appellation : Puligny-Montrachet
- Millésime : 2012
- Encépagement : chardonnay
- Contenance : 75cl
- Degré d'alcool : 12,50%
- Potentiel de garde : 10 ans
- Saveur : fruité, minéral et complexe

#### NOTRE COMMENTAIRE

Le Puligny-Montrachet Les Reuchaux 2012 est issu de vignes de Chardonnay sur terrain marneux, âgées de 50 ans. Avec sa couleur jaune pâle, son nez aux arômes subtils de fruits de la passion, et sa bouche aux saveurs de mangue, c'est un vin harmonieux, avec une belle minéralité et une longueur remarquable

#### ACCORDS METS/VIN

Accompagne foies gras, poularde à la crème, homard, poissons grillés poêlés, Epoisses, Roqueforts, volailles en civet.

#### Qu'est-ce que le vin naturel ?

Il existe en France environ 3000 vigneron, soit moins de 3% à l'échelle nationale, qui travaillent en bio, biodynamie ou de manière naturelle se démarquant ainsi des pratiques productivistes. Pour des raisons éthiques, ces vigneron ont choisi de travailler en utilisant des pratiques respectueuses de l'environnement ayant pour objectif de retrouver l'expression naturelle des terroirs et le caractère vivant du vin.

#### Un terroir c'est :

- des ceps de vignes choisis et intégrés dans un écosystème.
- un sol labouré.

- la nature du sous-sol dans lequel les racines de la plante se nourrissent.
- la microflore du sol, nourriture de la plante.
- un vigneron et des techniques de travail plus ou moins interventionnistes.

#### **Un vin naturel, c'est un vin élaboré :**

- à partir de raisins mûrs issus de l'agriculture biologique ou biodynamique ayant subi le minimum de manipulations et exempts de tous produits chimiques ou de synthèse.
- à partir de raisins vendangés manuellement.
- avec des levures et bactéries naturelles ou indigènes.
- sans utiliser d'intrants œnologiques chimiques visant à accélérer la stabilisation ou modifier les jus.
- avec des techniques douces et respectueuses de l'environnement.
- sans l'usage du soufre ou avec des dosages homéopathiques

(Jusqu'à 5 fois moins de soufre pour les vins rouges et 10 fois moins pour les vins blancs que les dosages autorisés par les commissions européennes).

#### **Les vins bios :**

- proviennent de vignes cultivées selon un cahier des charges précis sans désherbage chimique et sans utilisation de produits de traitement de synthèse.
- sont issus d'une production agricole basée sur le respect du vivant et des cycles naturels.
- sont contrôlés et certifiés par des organismes privés gestionnaires de marque et liés au label AB.
- seront 100% bio à partir de la récolte 2012 (auparavant la vinification n'était pas réglementée) et distingués par un logo de l'Union Européenne.

#### **La viticulture biodynamique :**

- se base sur des pratiques agricoles durables et l'utilisation d'outils légers qui respectent la vie du sol.
- a pour but de renforcer la plante en améliorant les échanges entre les micro-organismes du sol et le système racinaire de la vigne.
- a pour objectif de dynamiser les effets bénéfiques de la lumière solaire sur le système foliaire de la plante.
- recherche une optimisation de l'expression du terroir.
- tient compte des cycles lunaires ayant une influence sur la croissance et la vie des plantes.
- utilise des composts organiques et autres préparations à base de plantes destinés à nourrir les êtres vivants du sol.

Les vins naturels sont vivants, étonnants, sains et digestes. Ils gagneront souvent à être carafés ce qui les aidera à développer une complexité

aromatique et gustative optimale et permettra d'éliminer le léger gaz naturel parfois présent à l'ouverture.