

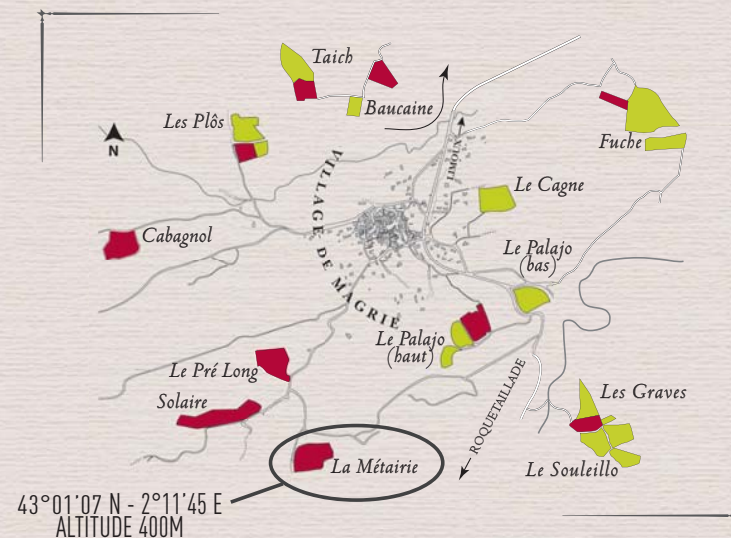
# LA MÉTAIRIE

Sélection parcellaire

PINOT NOIR



## Domaine de la Métairie d'Alon



Le Domaine de la Métairie d'Alon est un vignoble de 25 hectares plantés en Pinot Noir et Chardonnay, situé en zone de montagne autour du village de Magrie, entre Limoux et Roquetaillade, en Haute Vallée de l'Aude. Mené en culture biologique sur un terroir d'exception, il propose des Pinot Noir et Chardonnay de très grande qualité.

Les « Sélections parcellaires » sont des vins issus de nos meilleures parcelles et qui reflètent le caractère intrinsèque de leur terroir.

### ◀ Terroir

Ce vin porte le nom de la parcelle «La Métairie», un terroir apte à produire un Pinot Noir de grande qualité.

C'est la parcelle la plus en altitude du domaine, et donc la plus « bourguignonne ». Elle est située à 414m, sur un plateau qui surplombe toutes les autres vignes. Grâce à l'altitude les raisins restent au frais la nuit et profitent bien du soleil en journée. Cet écart de température est favorable au bon équilibre sucre/fraîcheur.

43°01'07 N - 2°11'45 E - ALTITUDE 400M

### ◀ Appellation

Pays d'Oc

### ◀ Vinification

Vendanges manuelles en petites caissettes ajourées de 12kg, transport des raisins à la cuverie en camion frigorifique. Vinification en cuve bois tronconique de 50hl, en « lasagne » : une couche de raisins entiers au fond de la cuve (sur une épaisseur d'environ 25 cm), complétée de raisins égrappés et triés sur table de tri, et pour finir, à nouveau une couche de 20 cm environ de raisins entiers. La proportion de raisins entiers est donc de 30% environ. Les raisins sont maintenus à basse température (18°C) pendant 3 à 4 jours (macération pré-fermentaire à froid). Puis on laisse la température remonter doucement, ce qui a pour effet de laisser la fermentation démarrer doucement. Quelques petits remontages assez courts sont pratiqués. Lorsque la fermentation en est à la moitié environ, on procède à un ou deux pigeages assez doux afin de crever la couche supérieure de raisins entiers et de la mélanger délicatement avec les raisins égrappés. La fermentation se termine doucement, la température est montée à 25°C environ et on garde encore à chaud la cuve pendant 3 à 4 jours supplémentaires en dégustant tous les jours afin de décuver et presser avant de commencer à ressentir des tanins durs. Pressurage pneumatique et séparation des jus de goutte et de presse. Mise en fûts à chaud et fermentation malolactique en fûts.

### ◀ Elevage

Elevage de 9 mois en fûts de chêne Chassin de 4 et 5 ans et 10% de fûts neufs Rousseau.

### ◀ Dégustation

Belle couleur rubis. Nez expressif, frais, fin et très pur où se succèdent élégamment les notes de fruits (cerise, myrtille et groseille) et d'épices (poivre blanc).

C'est un vin qui « pinote » avec une touche de rhubarbe, caractéristique des grands pinots. Bouche fraîche, avec une bonne acidité et une belle longueur : tanins élégants un peu poivrés et note de réglisse en fin de bouche. Une impression générale de complexité et une certaine densité, caractéristique du millésime 2015 et de sa belle maturité.

