

Domaine Mongeard-Mugneret - Bourgogne Pinot Noir - 2022 - Rouge



Le Domaine Mongeard-Mugneret, basé à Vosne-Romanée, fait partie des grandes adresses historiques du célèbre village. Les premières traces du travail de la vigne par la famille remontent au début du 17ème siècle ! La propriété compte environ 30 hectares répartis sur pas moins de 35 crus et appellations. Ici, bien sûr, le pinot noir est roi.

Le Bourgogne Rouge est issu d'une sélection de pinots des finages de Nuits Saint-Georges et Flagey-Echezeaux, sur un peu plus de deux hectares au total. Les vignes, âgées entre 30 et 50 ans, partagent des sols d'origine jurassique mêlant graviers, cailloutis calcaires et argiles profondes. Des sols plutôt bien drainés qui donnent au vin une belle finesse de structure.

Les vendanges sont faites à la main, avec un tri à la vigne puis sur table, et l'égrappage est total. La vinification est maîtrisée, avec une extraction modérée pour préserver la pureté et la finesse aromatique du fruit. L'élevage s'effectue en fûts de deux vins, limitant l'influence boisée pour respecter la pleine identité des raisins.

Le millésime 2022, généreux mais équilibré, a permis d'obtenir un vin alliant densité et fraîcheur. A la dégustation, la robe grenat révèle déjà des reflets violacés. Le nez évoque les fruits rouges frais autour de la cerise, la framboise et la groseille, accompagnés de fleurs délicates : on pense à la pivoine et la violette. Quelques épices fines, autour des baies roses et de la baie de genièvre, encadrent une nuance fumée discrète. La bouche s'exprime avec élégance : l'attaque est souple, le milieu soyeux, soutenu par des tanins modérés bien intégrés et une excitante trame minérale qui conduit à une longue finale persistante.

Ce Bourgogne bien né offre un profil déjà très avenant, à la fois friand et élégant. Mais, ne nous y trompons pas : son potentiel de garde ne fait aucun doute. 10 ans au bas mot. Il s'accordera parfaitement avec des volailles rôties, un lapin à la moutarde, des viandes blanches grillées ou une cuisine bourguignonne traditionnelle. À maturité, il évoluera vers plus de complexité et élégance.

Domaine Mongeard-Mugneret - Bourgogne Pinot Noir - 2022 - Rouge



Dégustation et accords

Nez : fruits rouges frais (cerise, framboise et groseille) accompagnés de fleurs délicates (pivoine et violette), quelques épices fines (baies roses et baie de genièvre) encadrent une nuance fumée discrète

Bouche : élégante, l'attaque est souple, le milieu soyeux, soutenu par des tanins modérés bien intégrés et une excitante trame minérale qui conduit à une longue finale persistante.

Accords mets-vins : Il s'accordera parfaitement avec des volailles rôties, un lapin à la moutarde, des viandes blanches grillées ou une cuisine bourguignonne traditionnelle. À maturité, il évoluera vers plus de complexité et élégance.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 16° à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : pinot noir

Culture : principes biologiques et biodynamiques