



DOMAINE PASCAL PRUNIER-BONHEUR

AOC Bourgogne Pinot Noir

DVP

Red

DOMAINES
ET VINS DE
PROPRIÉTÉ

PRESENTATION

Le Domaine Pascal Prunier-Bonheur, installé à Meursault, au cœur de la Côte de Beaune, perpétue un héritage familial de cinq générations de vigneron. Pascal Prunier reprend les rênes du domaine en 1983 avec son épouse Christine Bonheur. Ils exploitent aujourd'hui 8 hectares de vignes répartis entre Saint-Romain, Auxey-Duresses, Monthelie, Meursault, Pommard et Beaune. Passionnés et respectueux de ses terroirs, ils travaillent le sol avec soin et pratiquent l'enherbement sur certaines parcelles afin de maîtriser la vigueur des vignes. À la vendange, un tri rigoureux est effectué pour ne garder que les meilleurs raisins. En cave, ils privilégient des maturités abouties et des cuvaisons longues, permettant d'obtenir des vins à la fois concentrés, complexes et équilibrés. Cette approche confère aux vins une grande capacité de garde, tout en restant accessibles et plaisants dès leur jeunesse.

VARIETAL

Pinot Noir 100%

TERROIR

La parcelle bénéficie d'un sol à dominante argileuse avec des veines marneuses et d'une exposition plein sud. C'est une vigne de 45 ans, située à Pommard, sur un terrain maigre et caillouteux. Elle produit des raisins frappés au sceau du terroir bourguignon puisque ses racines vont puiser loin les éléments nutritifs.

IN THE VINEYARD

Toutefois, il y a longtemps que Pascal a remis en question ces méthodes et entamé une réflexion sur leur intérêt. Il a donc commencé à participer à un groupe de lutte raisonnée dès les années 90. Il a alors recommencé à labourer les sols et à diminuer systématiquement les doses et la fréquence des traitements en privilégiant autant que faire se peut le passage en bio. Il applique aujourd'hui cette philosophie de travail mais sans certification. Car il est de nature pondérée, prudente et réaliste. Il se réfère au calendrier lunaire pour décider des tâches que ce soit dans les vignes ou à la cave, il traite au soufre et au cuivre sauf en cas de problème ponctuel et particulier, il travaille les sols pour contrôler l'enherbement.

WINEMAKING

Avec une proportion variable de vendange entière allant jusqu'à l'égrappage total, la vendange est refroidie à 12°C dès l'encuvage afin de faire une macération à froid pendant 3 à 6 jours. Suit une montée en température, le maximum se situant vers 32-34°C. Les remontages sont réguliers tout au long de l'étape fermentaire afin de bien homogénéiser le moût. La fermentation alcoolique est assurée par les levures indigènes afin de privilégier l'expression du terroir. La durée de cuvaison varie de 15 à 21 jours et la date de décuvage est déterminée grâce à la dégustation.

AGEING

L'élevage va entre 15 et 18 mois, en totalité en fûts de chêne avec une proportion de 15 à 25 % de bois neuf pour les 1er crus et 10 à 20 % pour les villages. La note boisée est en effet recherchée juste pour apporter un « plus » à la complexité du vin mais ne pas masquer son terroir. Avant la mise en bouteilles, effectuée par nos soins, une filtration légère est réalisée. Les dates d'intervention (soutirage et mise en bouteilles) sont choisies en se basant sur le cycle lunaire.

SERVING

Servi à 15 à 16°C, ce vin exprime sa plus belle expression.

AGEING POTENTIAL

2 to 3 years

TASTING

Avec sa robe rubis brillante, ce vin charmeur exprime un nez riche en fruits rouges. La bouche est à la fois ronde et fraîche avec des tannins légers et savoureux.

FOOD PAIRINGS

Comme tous les vins fruités, ce rouge est facilement adaptable à condition que le plat ne soit pas trop chargé en épices. Toutefois c'est sur une belle grillade rouge que nous le préférons. Il accompagne parfaitement les soirées conviviales entre amis : planchas, raclettes, fondues, hamburger party, etc.

D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.