



DOMAINE ALINE BEAUNÉ

Naissance : Mai 2018

Activité : Production de vins à partir des vignes familiales de Côte Chalonnaise en Bourgogne jusqu' alors en cave coopérative.

Au départ

Tout commence il y a 40 ans avec l'installation de ma mère sur les quelques ares de vignes de son arrière-grand-père. Les raisins sont dédiés à la cave coopérative. Petit à petit, avec courage, détermination, et l'investissement à ses côtés de mon beau-père, le parcellaire s'agrandit.

Pour ma part je fais des études d'œnologie à Dijon et je travaille pendant 15 ans en Côte d'Or au Château de la Créé pour me construire une solide expérience.

Chacun de notre côté nous vivons notre métier avec passion, et pourtant il manque une ultime étape : produire du vin à partir des vignes familiales...

En 2018 le contrat passé avec la cave coopérative pour les 5Ha en propriété arrive à terme ; c'est donc l'occasion de faire le grand saut et de lancer ma propre production.

Le parcellaire du domaine

Les vignes se situent principalement sur l'appellation Montagny dont les vins sont issus à 100% du cépage Chardonnay.

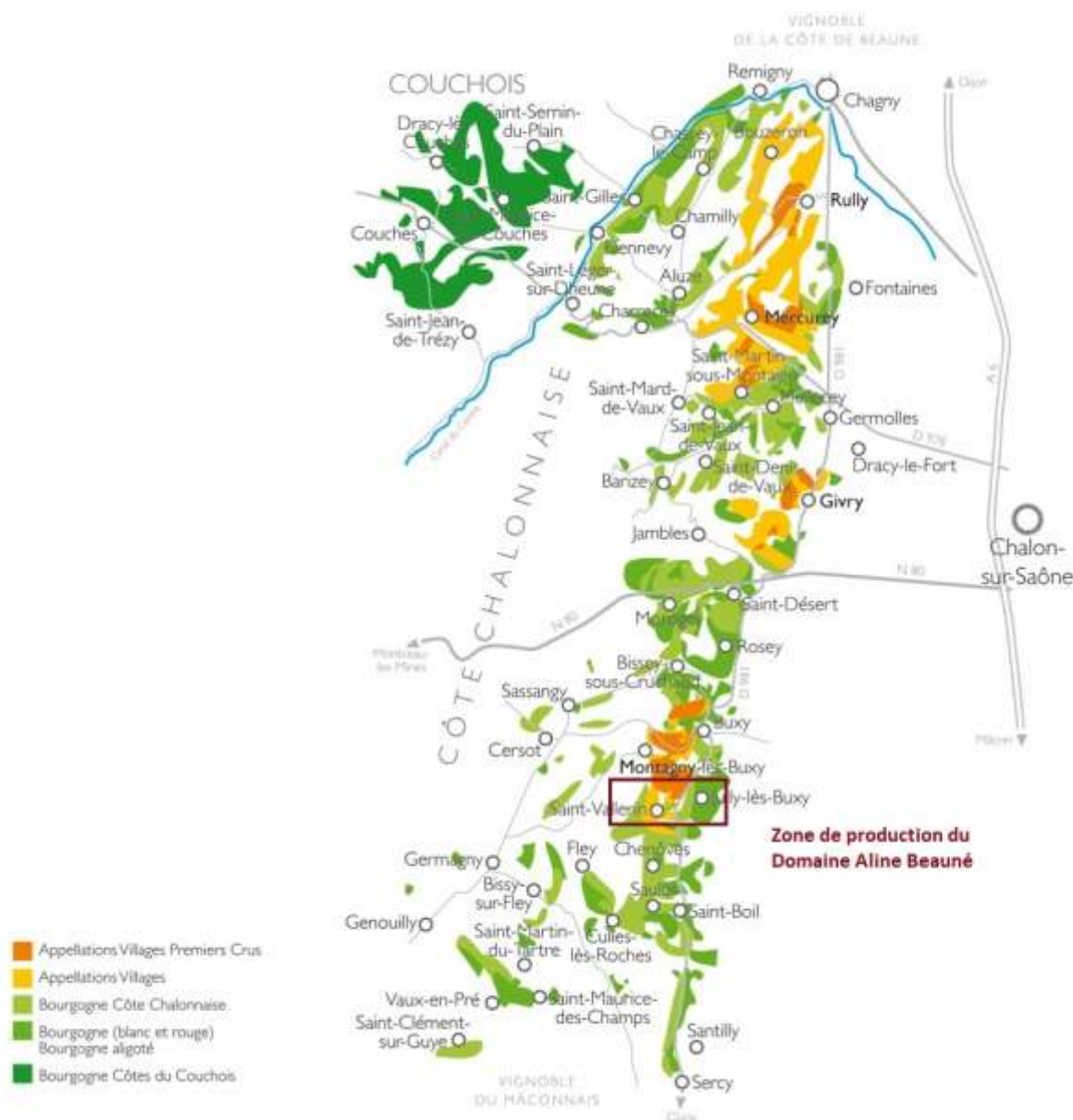
En plus du Montagny et Montagny 1^{er} cru, les vignes me permettent également de produire du Bourgogne Blanc.

Enfin, j'ai la chance d'avoir aussi de l'Aligoté, deuxième cépage blanc de la Côte qui fut un peu délaissé mais qui aujourd'hui est remis au goût du jour grâce à un ensemble de vignerons passionnés.

Production en 2018

Pour cette première année j'ai gardé 11 500 bouteilles, avec l'idée de développer dans les prochaines années quand la distribution sera bien lancée. J'ai donc fait une sélection au niveau des parcelles et le reste a été vendu en moût.

Le vignoble de la Côte Chalonnaise



L'appellation Montagny

Située à la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, elle s'étend sur quatre villages (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin).

Exposées à l'est et au sud-est, les pentes des coteaux bajociens accueillent la vigne entre 250 et 400 mètres d'altitude. Les sols sont marneux, ou calcaires et marneux, issus du lias (jurassique) et du trias (plus ancien, vers 200 millions d'années en arrière). Le trias inférieur gréseux qui affleure à Buxy est en contact avec le kimméridgien, l'étage géologique des vins de Chablis. Cette particularité de terroir est très propice à la culture du Chardonnay et on comprend pourquoi Montagny est donc une appellation 100% « blanche ».

On compte en totalité 326 Ha dont 201 Ha en premiers crus.

La Philosophie du domaine

Pendant 15 ans j'ai produit des vins issus de nombreuses appellations et cela m'a permis de comprendre que j'aimais avant toute chose élaborer des vins représentant au mieux leur terroir afin de mettre en valeur leur personnalité unique.

C'est vers ce but que je souhaite aller aujourd'hui avec mon domaine.

A la vigne la culture va donc évoluer vers une agriculture de plus en plus naturelle alliant traitements respectueux de l'environnement et travail du sol. La finalité : accompagner au mieux la plante et l'aider à tendre vers le meilleur équilibre. Cette transition va prendre un peu de temps, il faut de la persévérance et de l'implication mais j'ai la chance de démarrer avec un vignoble déjà très soigné !

A la cave mon rôle est d'accompagner les vins pendant leur élevage, en préservant au mieux la matière première par des choix techniques judicieux. La caractéristique des vins de Montagny est leur fraîcheur, j'ai donc choisi une alliance cuve-fût pour mes élevages, sans trop de fûts neufs, afin d'apporter un peu de gras sans « étouffer » le vin.

La cuverie

Mes parents ayant toujours apporté leurs raisins en cave coopérative, je pars de zéro pour produire du vin ! j'ai donc dû investir dans du matériel et pour ce qui est de la cuverie, j'ai eu la chance de pouvoir louer un très beau site sur la commune de Buxy. Cette ville possède des remparts et c'est dans leur enceinte que se trouve mon bâtiment ; taillé dans la roche, belle cave voutée, les conditions sont idéales pour un bon élevage du vin



Les vins

Montagny 1^{er} Cru Chazelle



5500 bouteilles

Etymologie : Chazelle est le diminutif de l'ancien français Case/Chese = maison. Comme ce lieu-dit est situé près de la départementale qui reprend le tracé de la voie romaine jusqu'à Cluny, on peut imaginer qu'il y avait en cet endroit des petites fermes ou habitats romains.

Age : 40 ans, une partie en sélection massale

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : parcelle située à mi-coteaux. Pente de 15%. Sol argilo-calcaire, limite marneux ; petits cailloux en surface. Bien drainé.

Elevage : 65% cuve ; 25% en fût de 350 litres de 3 vins ; 10% en fût neuf de 450 litres, chauffe moyenne

Notes de dégustation :

Le nez est riche et de bonne intensité et le boisé est fin et bien intégré. La bouche est ronde et généreuse, équilibrée par une belle minéralité. La finale est fraîche et agréable.

Montagny villages



3500 bouteilles

Age moyen des vignes : 30 ans

Le domaine possédant 2.40Ha de Montagny villages avec 6 localisations, j'ai fait le choix pour cette première année d'élaborer cette cuvée à partir de deux parcelles :

-l'une située au plus haut de l'appellation Montagny, au lieu-dit « Rougeriaux », avec une exposition plein Nord. A cet endroit le sol est constitué majoritairement de marnes. Ce sont donc des terres lourdes, difficiles à travailler mais très propices au Chardonnay.

Elevage = 100% cuve

Objectif = exprimer au mieux la minéralité et la tension qui peut se dégager de ce terroir.

-l'autre située tout en bas de l'appellation, avec une exposition Nord-Est. Le sol est constitué de plus d'argiles mêlées à du cailloux calcaire ; il est plus souple et se travaille mieux. Les raisins ont une maturité plus avancée que dans les autres parcelles.

Elevage = 100% fût de 350 litres de 3 vins. Pas de fût neuf.

Objectif = travailler sur le côté un peu plus solaire de ce terroir avec l'obtention d'un vin avec des arômes de petits fruits murs et une bouche assez ample, avec plus de gras.

Bilan : Pour cette première année de rencontre avec ces deux vins je suis satisfaite des choix faits. L'assemblage des deux cuvées est très prometteur et représente bien le potentiel de cette appellation Montagny villages. A suivre et à affiner bien sûr.

Bourgogne blanc



2000 bouteilles

Surface totale : 1.30 Ha

Age : 30 ans

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : Sol argilo-calcaire

Elevage : 100% cuve

Notes de dégustation : nez fruité et frais sur des notes d'amande douce. La bouche offre une certaine opulence. La rondeur est bien équilibrée par une agréable salinité en fin de bouche.

Bourgogne Aligoté



500 bouteilles

Surface totale : 0.70 Ha

Age : de 10 à 15 ans

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : Sol argilo-calcaire, terres assez lourdes. Bas de coteaux, situé juste sous les Bourgogne Blanc.

Elevage : 100% fût de 400 litres de 5 vins

Notes de dégustation : nez intense sur des notes de petits fruits bien mûrs. Bouche sur la fraîcheur et la tension, bien équilibrée