



Appellation : Grand Cru

Superficie : 16,56 ares soit 3,87 Ouvrées

Situation : La surface totale des Bonnes-Mares n'est composé que d'une parcelle de 15ha5a72ca mais qui a la particularité de s'étendre sur Chambolle-Musigny 13ha54a17ca et sur Morey-Saint-Denis 1ha51a55ca.

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Au Moyen-âge le terme " marer la vigne " signifiait la cultiver, témoignant de la très ancienne réputation de ce cru. Vignoble de coteau, il s'appuie sur un sous-sol calcaire et un sol mince d'argile.

Cépage : 100% Pinot noir

Années de plantation : 1929-1930

Vignoble : culture biologique et biodynamique

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaison pendant 21 jours en moyenne.

Élevage : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : L'influence des terroirs donne à ce vin sa franchise, sa solidité, son caractère terrien, une gamme aromatique mêlant aux fruits rouges qui dominant à Chambolle, des nuances plus minérales parfois teintées d'arômes de sous-bois.



Appellation : Grand Cru

Area under vine : 0.1656 hectares (3.87 ouvrées)

Location : Bonnes-Mares' total surface is unusual in that the entire vineyard is only 15.572 hectares, but is found in both the Chambolle-Musigny appellation (13.5417 hectares) and the Morey-Saint-Denis appellation (1.5155 hectares).

Sun exposure : South-east facing

Soil : In the Middle Ages, the expression "marer la vigne" meant to tend vines, which explains the origins of this grand cru's name and ancient reputation. Bonnes-Mares is a slope vineyard, with a thin layer of clay soil on limestone subsoil.

Grape variety : 100% Pinot noir

When planted : 1929-1930

Vineyard : organic and biodynamic culture

Winemaking : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted 3 times in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented. The wine stays on the skins for a total of around 21 days.

Ageing : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.

Tasting notes : Bonnes-Mares' terroir produces great wines that are solid, direct, and earthy with a range of red fruit flavours typical of Chambolle, accompanied by mineral nuances and, on occasion, forest floor overtones.