

LES MONDES

Vin rouge

--

Un vin profond et lumineux qui demande du temps. Et qui le rend au centuple.



Dégustation

Le nez s'ouvre avec réserve, puis se déploie vers un floral ample — rose, pivoine, violette — avant de laisser apparaître des notes de poivre de Sichuan dans un profil lumineux, citronné, presque électrique, à distinguer de la chaleur épicée du poivre blanc d'Instant Présent. Une pointe de rusticité animale vient se surajouter comme expression du terroir. Les fruits rouges mûrs, la cerise, le cacao et une légère note lardée viennent compléter le tableau, dans un registre profond et complexe.

En bouche, la matière est pulpeuse, d'une consistance tendre malgré sa densité. Les tanins sont fermes, granuleux, bien dessinés — mais enveloppés d'une texture soyeuse qui s'affirme à mesure que le vin s'ouvre.

Une fraîcheur soutenue traverse l'ensemble et lui donne sa longueur, portant les arômes dans la durée sans jamais les alourdir. En finale, la floralité revient — pivoine, violette — avec cette suavité qui fait la noblesse de la Mondeuse. Les Mondes se boit avec plaisir dès aujourd'hui — et il récompense ceux qui lui accordent du temps.

La densité de cette Mondeuse de haute altitude n'est pas une barrière : c'est une promesse.

Les premières années révèlent le fruit et la fraîcheur ; les suivantes, une complexité qui n'appartient qu'aux vins qui ont quelque chose à dire.

--

Cépage

Mondeuse noire

Appellation

AOP Vin de Savoie

Certifications / Labels

Agriculture biologique AB certifiée

--

ORIGINE / PARCELLE

Commune / Lieu-dit

Frangy - Desingy

Altitude

420 - 480 m

Exposition

Sud

Sol

Moraines glacières argilo-calcaire tranquilles originaires des Alpes

Sous-sol

Molasses jaunes - sable et argile compactés - originaires du Jura

Superficie

2,2 ha

Âge moyen des vignes

20 ans

Origine des plants

Sélections massales

CULTURE

<i>Mode de conduite</i>	Biodynamique
<i>Taille</i>	Cordons de Royat en taille douce physiologique et tressage
<i>Traitements</i>	Tisanes de plantes, préparats biodynamiques, minéraux - cuivre et soufre - en quantités limitées
<i>Vendanges</i>	Manuelles, avec tri à la parcelle
<i>Densité de plantation</i>	7800 pieds/ha
<i>Couvert végétal</i>	Enherbement naturel total
<i>Rendements moyens</i>	35 hl/ha

--

VINIFICATION & ÉLEVAGE

<i>Fermentation</i>	Fermentation alcoolique et malo-lactiques grâce aux levures et bactéries indigènes exclusivement.
<i>Macération</i>	Infusion des tanins - de 4 à 5 semaines - par le mouvement : les barriques de vinification intégrale et les cuves rondes sont tournées manuellement selon un rythme décroissant, ou pigeages au pied, et remontages successifs au seau uniquement pour la cuve ovoïde béton. Maturation longue des tanins - de 3 à 5 mois - avec ouillage Les vins sont laissés sous marc. L'Éraflage est doux et ajusté pour laisser une partie des baies entières - contenant parfait pour la macération.
<i>Élevage</i>	1 à 2 mois en cuves sur lies totales puis 12 mois en barriques chêne sur lies très fines.
<i>Sulfites</i>	≤ 40 mg/L : sulfitage à la réception de vendanges pour mettre les bactéries acétiques en dormance et permettre le démarrage des levures de fermentation alcoolique en premier. Le travail sur lies aide à stabiliser le vin qui reçoit un dernier sulfitage léger avant la mise en bouteille.
<i>Collage / Filtration</i>	Ni collage ni filtration. Les temps de macération et d'élevage permettent une décantation naturelle des matières solides.

--

AUTRES INFORMATIONS

<i>Degré alcoolique moyen</i>	11.5 %
<i>Production annuelle</i>	8000 bouteilles
<i>Formats</i>	75 cl et 150 cl
<i>Potentiel de garde</i>	15 ans ou plus. Vin de gastronomie qui travaille avec le temps long.
<i>Température de service</i>	14 à 16 °C