



Domaine de la Métairie d'Alon



ABBOTTS & DELAUNAY
PROPRIÉTAIRE À MAGRIE, AUDE, FRANCE





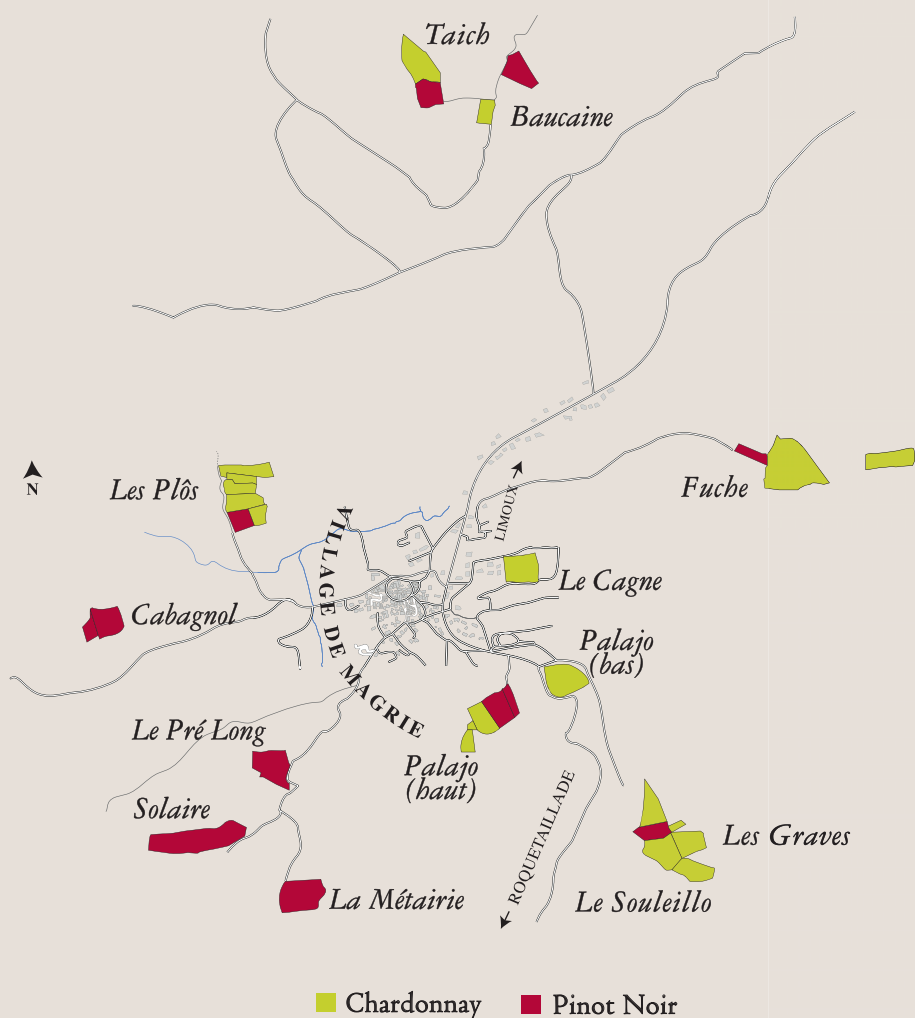
Domaine de la Métairie d'Alon

Un vignoble mené en culture biologique sur un terroir d'exception, apte à produire des Pinot Noir et Chardonnay de très grande qualité.

Bourguignons d'origine, **Catherine et Laurent Delaunay**, propriétaires de la maison Abbotts & Delaunay spécialisée en grands vins du Languedoc, ont cherché pendant de nombreuses années le terroir idéal pour produire dans le sud de la France de grands Pinot Noir et Chardonnay, leurs cépages de prédilection.

C'est dans cette magnifique zone de montagnes **autour du village de Magrie** qu'ils ont eu la chance de trouver ces terroirs recherchés qui, associés au climat frais du haut Languedoc, pourront produire de très grands vins.

Situé dans un superbe écrin au coeur de la Haute Vallée de l'Aude, le **Domaine de la Métairie d'Alon** se compose de 25ha de vignes répartis en 25 parcelles situées dans 11 lieux-dits autour du village. Il est mené en **culture biologique**, dans le plus grand respect de la nature. Les sols argilo-calcaires sont ceux qui, partout, permettent aux deux cépages d'exprimer le mieux leurs arômes caractéristiques.





Une approche parcellaire

- La gamme « **Le Village** » assemblage de nos différentes parcelles autour du village de Magrie.

↔ **Chardonnay Le Village 2016** : Pressurage immédiat des grappes entières chargées par tapis roulant dans un petit pressoir pneumatique de 20 hl, sans addition de soufre. Les « tailles » et les « queues » (début et fin du pressurage) sont écartées de manière à éliminer les bourbes les plus grossières et tout risque d'amertume. Débourageage statique pendant 24 heures, puis fermentation sans soufre pour partie en fûts de chêne (demi-muids de 500 litres pour un boisé plus léger et barriques de 2 à 5 ans), pour partie en cuve inox à température contrôlée.

Elevage : 75% de la cuvée est élevée dans les barriques où se sont déroulées les fermentations, sur lies, avec un ou deux batonnages, pendant 8 mois. Les 25 % restant sont élevés à basse température en cuve inox. La fermentation malolactique est réalisée pour 20% de la cuvée seulement.

Embouteillage en juillet. Quantité produite : 20 300 bouteilles.

↔ **Pinot Noir rosé Le Village 2016** : Les raisins sont issus de la première récolte des grappes les moins mûres de Pinot Noir, fin août. La vinification est tout à fait similaire à celle d'un vin blanc (pressurage direct). Le petit pressoir pneumatique de 20 hl est alimenté par tapis roulant en grappes entières non foulées puis les raisins sont pressurés à basse pression avec élimination des « tailles » et des « queues ». Il n'y a pas de macération pelliculaire, ce qui explique la couleur très pâle de ce vin. Après débourageage, le jus fermente à basse température pendant une dizaine de jours en cuve inox, sans soufre.

L'élevage a lieu en cuves inox à basse température, sur lies réductives, pendant 4 mois, sans fermentation malolactique, afin de garder le maximum de fraîcheur et de vivacité.

Embouteillage précoce en janvier. Quantité produite : 6.600 bouteilles.

↔ **Pinot Noir Le Village 2016** : Foulés et égrappés, les raisins sont mis en cuve inox ouverte. La macération dure une quinzaine de jours avec quelques délestages et un ou deux pigeages. Fermentation à température contrôlée qui ne dépasse pas 23°C. Pressurage dans le petit pressoir.

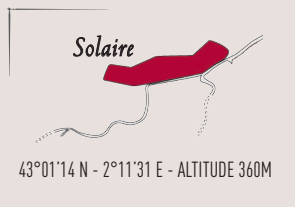
Elevage pour 60% en cuve inox, à température relativement basse, pendant 9 mois. Fermentation malolactique réalisée. Les 40% restant sont élevés en fûts de 3 et 4 ans pendant 6 mois.

Embouteillage en juillet. Quantité produite : 13.000 bouteilles.



- Les « **Sélections Parcelles** » des vins issus de nos meilleures parcelles et qui reflètent le caractère intrinsèque de leur terroir :

«SOLAIRE»



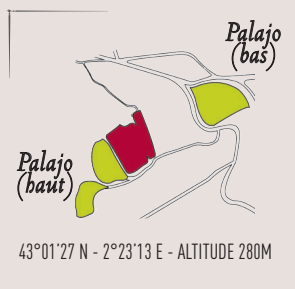
LIEU-DIT «SOLAIRE» - Pinot Noir 2016

Terroir argileux sur roche mère basique, exposition Nord. Vendanges manuelles en petites caissettes de 12kg. Foulés et égrappés pour 2/3 mais en gardant 1/3 de vendange entière, les raisins ont été fermentés en cuves ouvertes permettant les pigeages. Macération préfermentaire à froid de 3 à 4 jours, puis fermentation à température contrôlée (23-25°C) avec une pointe à 29° pendant une journée. 2 ou 3 remontages en début de fermentation et 2 pigeages en fin de fermentation. Durée totale de macération : 17 jours.

Pressurage dans un petit pressoir. Elevage pendant 9 mois en fûts de chêne de 1 à 3 ans. Fermentation malolactique complète.

Mise en bouteille en juillet - 5.700 bouteilles.

«LE PALAJO»



LIEU-DIT «LE PALAJO» - Limoux 100% Chardonnay 2016

Sol argilo-sableux légèrement calcaire, exposition Sud.

Pressurage immédiat des grappes entières dans le petit pressoir pneumatique selon la technique "champenoise" (évacuation des premiers jus et des tailles et conservation du meilleur jus obtenu à basse pression pour la cuvée Le Palajo). Débourage à froid pendant 24 heures, mise en fûts sans addition de soufre (moitié fûts neufs et moitié fûts d'un à trois ans, dont un tiers de demi-muids de 500 L qui apportent un boisé plus intégré). Fermentation en fûts puis élevage sur lies pendant 8 mois. Les barriques sont régulièrement dégustées une à une avec beaucoup d'attention et il est décidé pour chacune si on laisse la fermentation malolactique se faire (ce qui sera le cas pour 20 % de la cuvée) et si l'on effectue un ou deux batonnages.

Mise en bouteille en juillet - 3.700 bouteilles.

«LA MÉTAIRIE»



LIEU-DIT «LA MÉTAIRIE» - Pinot Noir 2016

Parcelle la plus haute et la plus ventée du domaine - Exposition Nord-Est.

Vinification en cuve bois tronconique de 50hl, en « lasagne » (raisins entiers / raisins égrappés et triés / raisins entiers). Les raisins sont maintenus à basse température (18°C) pendant 3 à 4 jours (macération pré-fermentaire à froid). Puis on laisse la température remonter doucement. Petits remontages assez courts. Un ou deux pigeages doux en moitié de fermentation. La fermentation se termine doucement, la température est montée à 25°C environ, puis maintient au chaud (3 à 4 jours). Pressurage pneumatique, séparation des jus de goutte et de presse. Mise en fûts à chaud, fermentation malolactique en fûts. Elevage de 9 mois en fûts de chêne Chassin de 4 et 5 ans et 10% de fûts neufs Rousseau.

Mise en bouteille en juillet - 4.200 bouteilles.

