



DOMAINE PIERRE VINCENT

# Monthélie 1<sup>er</sup> Cru LES DURESSES

## VIGNOBLE

**Cépage** : Pinot Noir.

**Surface** : Une parcelle de 0,1710 ha.  
Plantée en 1979.

**Sol** : Composé d'argile et de cailloux.  
Exposée à l'Est.

Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

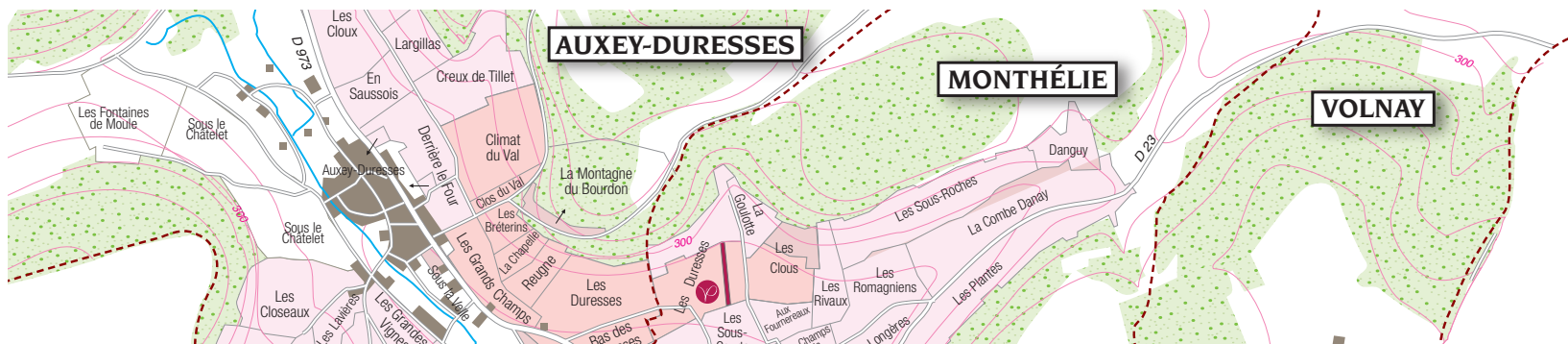
A Monthélie, le Climat des Duresse s'étend sur une très large partie ainsi que sur Auxey-Duresse. Ces parcelles en pente tournent autour du pied de la Montagne du Bourdon. Certains actes de donations à l'abbaye de Cîteaux citent quelques noms de terres à Auxey, dont celui de En Darayse en avril 1306, qui se rapprocherait de Duresse. Dans le Mâconnais, le nom Daraises, signifie « les ridelles de chariots » et en gaulois « les barrières de pâturage, porte de clôture ». On peut se demander si il n'y avait pas eu des enclos à bétail. On a d'ailleurs retrouvé à Volnay, Nantoux et Auxey-Duresse, des cabanes en pierres sèches qu'avaient pu construire des éleveurs sédentaires. « Duresse » serait alors ces « barrières mobiles de pâturage ».

## VINIFICATION

50% en vendange entière.

Fermentation pré-fermentaire à froid, suivi d'une cuvaison pendant 15 jours.

Elevage en fût de chêne (environ 20% de fûts neufs) pendant 18 mois, puis sous-tirage en cuve inox avant mise en bouteille.



DOMAINE PIERRE VINCENT

2, chemin sous la Velle, 21190 Auxey-Duresse

[www.domaine-pierrevincent.fr](http://www.domaine-pierrevincent.fr) • [info@domaine-pierrevincent.fr](mailto:info@domaine-pierrevincent.fr)