



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

VIN DE FRANCE CUVÉE "M"

BY VINCENT MONGEARD

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
18a 00ca

SOL
Argilo-calcaire

ALTITUDE
240 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Malbec

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
15 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
Non égrappé

ÉLEVAGE
**Demi-muids
de deux vins**

Ce que le vin révèle

Présenté sous une bouteille robuste et cossue à l'image du cépage, le Malbec donne un vin très fruité, riche en tanins, à la couleur sombre presque noire, apte au vieillissement. Dans sa jeunesse, il est tout en puissance avec ses arômes d'épices orientales, bois de cèdre, tabac, réglisse, cacao et quelques notes de violette et myrtille. En France, contrairement à d'autres pays, il garde suffisamment de fraîcheur en bouche, et sera d'autant plus fruité. Très coloré et corsé, il reste un vin au tempérament masculin avec une attaque franche et puissante. Après quelques années en cave, il gagnera en souplesse et rondeur, ses arômes de cuir et de fruits séchés lui confèrent une excellente longueur en bouche.

Origine et cépage

La cuvée "M" est issue uniquement du cépage Malbec. Fruit d'un croisement de cépages très anciens (Magdeleine des Charentes et Prunelard noir), le Malbec est originaire du sud-ouest de la France. Beaucoup de synonymes lui sont dédiés, comme le Côt, Plant de Cahors, Auxerrois, Mauzat, Griffon et bien d'autres encore. Le Malbec fut le 1^{er} vin de toute l'Europe de l'Ouest au XIV^e siècle et doit son nom d'Auxerrois en l'honneur de l'Évêque St-Didier, missionné par son roi pour récupérer des boutures du "Côt noir" à destination de la ville d'Auxerre. Représenté comme le cépage roi en Argentine qui offre plus de deux tiers de la production mondiale, le Malbec est planté sur près de 6000 hectares en France qui en est le deuxième producteur.

Le Malbec est un cépage précoce et productif. Ses grappes sont assez compactes et ses baies à peau fine mais résistante passent au noir pruiné à pleine maturité. Sa chair peu ferme est fondante et juteuse à saveur richement sucrée et agréablement relevée. Au vu de sa précocité, il est sensible aux gelées et à la coulure mais résiste très bien face à l'oïdium. Ce cépage considéré comme capricieux, n'aime pas les sols humides et préfère les terrains calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaire.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : info@mongeard.com

International : domaine@mongeard.com

France - Particuliers & CEnotourisme : contact@mongeard.com

WWW.MONGEARD.COM