

CÔTES D'AUXERRE GONDONNE



Issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois), ce Bourgogne Côtes d'Auxerre "Gondonne" relève de l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation régionale identifiée). Il provient du climat Gondonne et est élaboré à partir de Chardonnay. Les vignes, âgées de 10 à plus de 70 ans (trois générations de plantation), reposent sur des sols de kimméridgien moyen et supérieur, composés de calcaires et marnes blanches et bleues riches en huîtres fossilisées (*Exogyra Virgula*), des pierres calcaires en profondeur qui se délitent facilement et signent le caractère du vin.

Les parcelles s'étagent entre 235 et 193 m d'altitude, avec une exposition septentrionale sous micro-climat, orientée sud, au cœur d'une zone de conflit de vents entre Nord-Est et Sud-Ouest. La conduite est biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 45 hl/ha. La vendange, triée manuellement et entièrement égrappée, fait l'objet d'un pressurage lent et d'un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la malolactique spontanée sont suivies d'un élevage sur lies fines en fûts (environ 20 % de neufs et des fûts de 1 à 4 vins) pendant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec une utilisation très modérée du SO₂, ajustée seulement si nécessaire à la mise en bouteille.

