



« Le Pinot Noir sublimé sur un terroir de Grand Cru »

# PINOT NOIR 'M'

## LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 40 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Noir sur un sol marno-calcaire. Le travail de la vigne est réparti sur toute l'année et commence avec la taille (Guyot double) suivie de la descente des bois, de l'arquage, des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage) et du relevage manuel. En parallèle, nous travaillons le sol et fauchons les herbes (un rang sur deux) régulièrement tout en limitant le tassement du sol. Engagés pour la protection de l'environnement, le respect de l'Homme qui y travaille et la qualité du vin, nous sommes en conversion vers l'Agriculture Biologique (AB).

## L'ART DE LA VINIFICATION

La cueillette des raisins est réalisée habituellement en Septembre. Les fruits

récoltés sont foulés et partiellement égrappés puis introduits dans une cuve en acier inoxydable. La macération commence alors: les tannins et la couleur contenus dans la pellicule y sont extraits. Cette opération s'effectue sur 2 semaines, période pendant laquelle la fermentation alcoolique naturelle a également lieu. Après le pressurage, le vin obtenu doit encore faire sa fermentation malo-lactique et cela au cours de l'élevage dans un foudre en bois.

## UN TERROIR, UN GRAND CRU

Le Marckrain fait partie des 51 Grands Crus reconnus aujourd'hui en Alsace. Situé au-dessus de Bennwihr, il couvre 53,35ha avec une exposition plein est. Ce vignoble bénéficie des radiations du soleil levant, ce qui explique la grande acidité que l'on retrouve dans le vin.

Toutefois, en Alsace l'appellation Grand Cru ne peut être attribuée à un Pinot Noir.

## LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, on observe une robe de couleur rubis. Au nez, on apprécie de belles notes de fruits noirs comme la mûre et la cerise. On découvre en bouche un vin soyeux avec équilibre et longueur. C'est un vin qui gagne à être gardé quelques années avant d'être dégusté.

## L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin corsé accompagne à merveille une assiette de charcuterie délicieusement préparée. Il peut être également mis à l'honneur avec de la viande rouge ou du gibier. Enfin, du fait de sa puissance et de son fort caractère, il sublimerait vos grillades en été.



## Domaine Michel FONNE

24 Rue du Général de Gaulle  
68630 BENNWIHR

Tél : +33.3.89.47.92.69

[www.michelfonne.com](http://www.michelfonne.com)

[michel@michelfonne.com](mailto:michel@michelfonne.com)



Domaine Michel Fonné



Domaine\_Michel\_Fonné