



**Emmanuel Giboulot**

VINS DE BOURGOGNE  
CULTURE EN BIODYNAMIE



## TERRES BURGONDES

### IGP SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE

*Certifié bio et biodynamie*

Très développé dans la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle et constitué pour beaucoup par des vins de table, ce vignoble s'est beaucoup réduit avec le déclin de la consommation de vin. Subsiste aujourd'hui quelques dizaines d'hectares de vignes sous la dénomination Indication Géographique Protégée (anciennement Vin de Pays). Le secteur connaît un léger développement avec quelques plantations nouvelles. Le secteur géographique concerné correspond aux bas plateaux plio-pléistocènes qui constituent le socle géologique de la région.



100% Pinot Beurot. Le Beurot est la variété bourguignonne du Pinot Gris en voie de disparition. Il tient son nom par analogie à la robe de bure des moines. Il diffère du Pinot Noir par la couleur grise de ses baies.



Le substrat de « Marnes de Bresse » est recouvert des « Sables et Argiles de Chagny » qui sont constitués de matériaux fins micatés et calcaires admettant des lentilles de sables.



Cette vigne fut plantée en Pinot Beurot par Paul Giboulot, le père d'Emmanuel et est âgée de 35 ans en moyenne. Il s'agit d'une vigne haute et large, enherbée et conduite en agriculture biologique depuis 1970 puis en biodynamie depuis 1996.



Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver la pureté et minéralité. Le vin obtenu a été élevé sur lies pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.



Vous pouvez déguster ce vin avec des crustacés, une bonne blanquette de veau, du petit gibier d'eau. Ou, tout simplement à l'apéritif avec des crudités.



BIO DY VIN