



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^{ème} 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-pleistocènes qui constituent le socle géologique de la région.



100% Pinot Noir



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire, limoneux.



Cette vigne fut plantée en Pinot Noir par Paul Giboulot, le père d'Emmanuel il y a plus de 50 ans. Haute et large, elle est enherbée. Elle est conduite en Agriculture biologique depuis 1970, et entièrement en biodynamie depuis 1996.



Les raisins récoltés à la main sont triés et égrappés à 100%. La macération et la fermentation alcoolique se font en cuves ouvertes pendant environ 3 semaines. Vin de goutte et première presse sont assemblés et entonnés. L'élevage de 12 mois est fait en vieux fût pour exprimer le terroir et le fruité du Pinot Noir.



Ce vin est à déguster sur des charcuteries, pâtés en croûte, fromages de type raclette, comté ou chèvre affiné. L'association avec des poissons grillés peut s'avérer surprenante.



BIODYVIN