



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

Terres Burgondes

IGP SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE



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-pleistacènes qui constituent le socle géologique de la région.

La vigne est située sur les vallons à l'est de Beaune, dans le village de Combertault.

Le sol

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

L'encépagement

100% Pinot Noir

La vigne

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

La vinification

Les raisins récoltés à la main sont triés et égrappés à 100%. La fermentation alcoolique s'est fait en cuves bois ouvertes et a duré de 18 à 21 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés et entonnés. L'élevage de 12 mois s'est fait en fût de 3 vins et plus pour exprimer le terroir et le fruité du Pinot Noir.

Les accords & mets

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.

