

**Le Gamay de l'Allié 2016**  
 Gamay  
 VIN DE FRANCE  
 Récolte 2016

Le gel de 2016 fût un véritable cataclysme au domaine. Suivirent quelques naissances :

- BiNaume, un négoce qui me permit d'acheter du raisin 200 km à l'ouest, là où il n'avait pas gelé.
- Et deux vins, dont ce gamay vinifié sans soufre ajouté.

Non filtré, ce vin peut présenter un dépôt naturel.  
 A boire à 14-15°C, dès 2017, en toute simplicité.  
 Une petite aération pourra lui faire du bien.

*Clara Naudin*

Mise en bouteille par  
  
 Négociant à 12 rue du Meix Grenot 21700 Magny-lès-Villers FRANCE

12% vol.  750 ML  
 CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE LGDA16

2016

*Le Gamay de l'Allié*



### Vin de France Gamay 2016

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100% Gamay Clone : 509 - Porte greffe : 3309 c	<b>SUPERFICIE</b>	<b>1ha 30 a 00 ca</b>
<b>AGE DES VIGNES</b>	Plantation en 2001. Sol : granite rose. Roche mère entre 1 et 2,5 m.		
<b>PRODUCTION</b>	158 caisses	<b>RENDEMENT</b>	<b>37 hl/ha</b>
<b>CONTEXTE</b>	Suite au gel du 27 Avril 2016, je suis donc allée chercher du raisin à 200 km à l'ouest de Beaune... Pour vinifier en Bourgogne un raisin d'une autre région, il faut être négociant : nous avons donc créé le négoce <b>BiNaume</b> dans ce but.		
<b>SITUATION</b>	En 2016, la sécheresse a sévi dans ce secteur, mais un rendement limité a permis au raisin de mûrir parfaitement : le raisin a été rentré le 30 Septembre, mûr et sain.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport par nos soins jusqu'à Magny lès Villers, mise en cuve sans ajout de sulfites (SO2). Fermentation Alcoolique en cuves béton, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage précoce (avant la fin de la fermentation alcoolique), pour privilégier le fruit et limiter l'extraction des tanins. FML à 100%, sur lies. <b>Pas de filtration ni sulfitage</b> avant mise en bouteille.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Le 6 Juillet 2017, par nos soins, par gravité et sous vide (oxygène dissout faible).		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	Degré : 11,92 % vol. SO <sub>2</sub> total : 16 mg/l	Glucose + Fructose : inf. 0,3 g/l CO <sub>2</sub> : inf. 7 mg/l	Ac. Totale : 3,61 mg/l Ac. Volatile : 0,38 g/l
<b>SPECIFICITES</b>	Ce vin se caractérise par sa gourmandise alliée à une belle densité. Attention, bien que non sulfité, il a besoin de beaucoup d'oxygène ! Donc il faut prendre son temps : un carafage s'impose, voire même une ouverture la veille pour les plus organisés. Non filtré, il peut présenter un léger trouble, voire même un peu de dépôt à terme.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille, a priori : c'est mon <b>1<sup>er</sup> vin sans sulfites ajoutés !!!</b> <b>Servir chambré, 14°-15°.</b> Si l'on est gêné par le CO <sub>2</sub> (picotement), <b>carafier voire secouer !</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>C'est le parfait « vin de Bistrot » ! Cette bouteille peut être ouverte à toute heure de la journée, pour le plaisir de partager un verre de vin rouge entre amis, sans trop réfléchir (mais avec modération bien sûr !). Il accompagnera volontiers un buffet campagnard.</b> <b>En été, servi frais, il sera parfait sur des grillades un peu relevées, ou un poisson grillé.</b> <b>En hiver, il pourra affronter la terrine de sanglier ou le saucisson de canard...</b>		