

Dégustation à la carte!!



Le Caveau Divin Mercurey, via Nathalie, propose à la dégustation **64 vins différents de l'appellation Mercurey** en un lieu unique et confortable. **44 domaines**, producteurs de vin de Mercurey sont représentés, au prix domaine. Novateur en Bourgogne, le Caveau Divin Mercurey est équipé du **système Enomatic** de distribution de vin au verre. Cela garantit des **conditions de dégustation optimisées** grâce à la conservation des bouteilles sous gaz neutre (évite l'oxydation des vins sur la durée d'ouverture). Nous avons choisi de tester le procédé sur les conseils de Claude NOUVEAU, vigneron, qui connaît le caveau de Mercurey. Le revers de cette technologie semble liée à la mise sous pression des vins, même de par un gaz neutre. En effet nous avons fait un tour assez important des vins présentés, couleurs, origines, millésimes, à chaque dégustation le même embarras: l'expression était comme bloquée, incertaine, difficile à cerner. Nous avons insisté avec la conseillère plutôt interloquée, mais sans vraiment pouvoir pénétrer, élargir, identifier ni apprécier. C'est gênant mais sincère, aussi en avons-nous parlé avec Claude NOUVEAU, lui-même surpris. Il a décidé d'aller se rendre compte de visu.



Procédé: une carte magnétique prépayée permet d'accéder à la dégustation et de **vous servir vous-même** parmi les **64 vins** présentés, à 3 niveaux de doses dans les verres, une façon de faire payer un service rendu fort logiquement : des Mercurey Villages et des Mercurey 1er Crus, en blanc et en rouge qui vous feront découvrir la variété d'expression du Chardonnay et du Pinot Noir sur les terroirs de Mercurey. Nathalie, caviste, vous accueille et vous conseille.

**Mercurey:** AOC depuis 1936, 90% pinot noir, 10% chardonnay, 645ha, 27000hl, rendement moyen: 40 à 58hl/ha, 30 1ers crus, généralement sur des fruits rouges et noirs, réglisse et lilas, puis kirsch et poivre.

**Rully:** AOC 1939, 220ha de chardonnay, 130ha de pinot noir, 15500hl/ha, les blancs sont sur les fleurs d'acacia, aubépine, citron, pêche, silex et les rouges plutôt rubis sur des fruits rouges, réglisse et fruits confits.

**Givry:** AOC 1946, 265ha, 12300hl, rendement de 45 à 58hl/ha, 85% pn et 15% chardonnay, 3 communes, 38 1ers crus, souvent sur la violette, la mûre, la framboise, la réglisse, le clou de girofle,...

