

Le Gamay de l'Allié 2017  
 Gamay  
 VIN DE FRANCE  
 Récolte 2017

Si le gel nous a relativement épargnés dans les Hautes-Côtes en 2017, il n'en a pas été de même ailleurs en France. Alors par solidarité, et bien sûr parce que vous aviez aimé ce vin, nous l'avons refait !  
 Ce gamay récolté à la main a été encuvé et a fermenté grappes entières (non égrappé). Après pressurage, il a grandi en cuve béton, pour plus de fruit.  
 Mis en bouteille sans ajout de sulfites, il est à conserver en dessous de 15°C. Non filtré, il peut présenter un dépôt naturel. A boire à 14-15°C, dès 2018, avec gourmandise.

*Clara Naume*

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


12,5% vol. 750 ML  
 CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE LGDA17

2017

*Le Gamay de l'Allié*

BiNaume

## Vin de France Gamay 2017

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100% Gamay Clone : 509 - Porte greffe : 3309 c	<b>SUPERFICIE</b>	<b>40 a 00 ca</b>
<b>AGE DES VIGNES</b>	16 ans (Plantation en 2001). Sol : granite rose. Roche mère entre 1 et 2,5 m.		
<b>PRODUCTION</b>	144 caisses	<b>RENDEMENT</b>	<b>35 hl/ha</b>
<b>CONTEXTE</b>	Suite au gel de 2016, le négoce <b>BiNaume</b> est né et est allé chercher du raisin à 200 km à l'ouest de Beaune, pour faire un Vin de France... à Magny. Fort du succès de 2016, en 2017 nous avons retenté l'aventure, d'autant que nos amis de l'Allier étaient en difficulté (gel puis grêle).		
<b>SITUATION</b>	En 2017, le gel a quasiment épargné cette parcelle, mais pas la grêle. Cependant, elle en a laissé un peu ! Le raisin a réussi à bien mûrir et a été rentré le 6 Septembre.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport par nos soins (camion frigorifique) jusqu'à Magny lès Villers, tri sur table vibrante (pour enlever tous les grains grêlés et secs), 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. Elevage en Dolia <b>Pas de filtration ni sulfitage</b> avant mise en bouteille.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Le 2 Mai 2018, par nos soins, par gravité et sous vide (oxygène dissout ltrès imité).		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	Degré : 12,50 % vol. SO <sub>2</sub> total : 20 mg/l	Glucose + Fructose : inf. 0,3 g/l Ac. Volatile : 0,50 g/l	Ac. Totale : 2,96 mg/l
<b>SPECIFICITES</b>	Ce vin se caractérise par sa gourmandise, alliée à une belle densité. Attention, bien que non sulfité, il a besoin d'un peu d'oxygène à l'ouverture ! 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 : second millésime sans sulfites ajoutés, j'ai encore peu de recul. <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>		