

L'histoire du Domaine



La famille de Suremain d'origine et de racine bourguignonne, est à MERCUREY depuis plus de cinq générations. Vigneronne, elle a toujours été attachée à ce terroir, et n'a jamais exploité aucune autre appellation que le Mercurey. A chaque époque de mutation, aussi bien pour les méthodes de culture de la vigne que pour les méthodes de vinification, d'élevage et de commercialisation des vins, chaque génération a su apporter sa pierre d'angle.

De l'éparpillement de meix, en 1870, Charles de Suremain rassembla ses différentes métairies en un même lieu, où s'alignent plus de 200 pièces dans la même cave. Le Domaine de Suremain au Château du Bourgneuf était né. Son fils Edouard avec une poignée d'amis, mit l'Appellation MERCUREY sur les fonts baptismaux. Elle fut reconnue par un Jugement de Chalon-sur-Saône en 1923 (une des premières appellations bourguignonnes). Hugues de Suremain reprit l'exploitation en 1947 (millésime mythique). Tout en continuant de défendre et de promouvoir l'appellation MERCUREY, il se lança dans la commercialisation de ses vins en bouteilles aussi bien en France qu'à l'étranger.

En 1979, avec son épouse Marie-Hélène, Yves de Suremain s'installe en parallèle sur une petite exploitation avant de reprendre en 1993 l'ensemble du Domaine. Tout en avançant, ils essayent de garder la droiture et la noblesse qu'ont su apporter chaque génération successive au Château du Bourgneuf et au MERCUREY en particulier. Depuis 2005, dans la continuité familiale, ils sont heureux et fiers d'avoir accueilli sur le Domaine leur fils aîné Loïc, qui a en charge plus particulièrement le domaine viticole.



Caractéristiques du domaine

Le domaine :



Au cœur de la Bourgogne, le Domaine de Suremain est situé dans ce village de Mercurey, qui seul porte le nom d'un Dieu. Dans ce beau paysage caractéristique, l'appellation Mercurey est la plus renommée de la Côte Chalonnaise, et l'une des plus importantes de Bourgogne. Suivant le coteau de production, l'exposition de la vigne, la géologie, ce n'est pas un Mercurey mais des Mercurey qui y sont produits. Par leur complexité, sur les 600 hectares de l'appellation, 20 % des climats sont classés en 1er cru.

Actuellement, le Domaine exploite 20 hectares, exclusivement sur l'appellation MERCUREY. 90% des vignes produisent des vins rouges dont les caractéristiques principales sont des arômes et goûts de petits fruits (groseille, framboise, cerise,

cassis ...); au vieillissement, des goûts plus floraux et de confitures apparaissent, pour aller vers des arômes de sous-bois et champignons.



Les vignes:

Afin de garder les caractéristiques et la complexité de chacun de leurs terroirs, les Suremain s'attachent à cultiver leurs vignes avec toujours en tête le respect des us et coutumes et leurs règles érigées par l'Institut des AOC.

Ils labourent automatiquement les parcelles au moins deux fois par an en s'aidant avec parcimonie de désherbants. Selon eux la nature ne doit pas être domptée à 100%. Dans toutes les actions menées sur le Domaine, ils recherchent un équilibre économique, mais surtout qualitatif.

La vinification :



Les vendanges se font manuellement, en caisses, afin d'amener au cuvage des raisins les plus sains et les moins triturés possible; ceci évite au maximum une oxydation qui développe prématurément certains arômes primaires pour les vins de garde. Ensuite, ils passent systématiquement la vendange sur une table de tri (quelque soit l'année, il y a toujours quelques raisins verts, abîmés ou dégradés qui sont à éliminer).

La vinification est faite cru par cru, en cuves bois ouvertes de 50 à 80 hectolitres, ceci avec un égrappage en général à 100% et pigeage matin et soir. Le temps de cuvaison est de 8 jours à 15 jours suivant les crus, les millésimes et le potentiel du raisin. Ils maîtrisent les températures par pompe à chaleur ou à froid, mais uniquement si le besoin s'en fait sentir, pour garder au maximum la typicité naturelle de chaque millésime. C'est en fûts de chêne que se fait l'élevage pendant une année (10 à 15% en fûts neufs afin d'apporter les fumets de qualité que dispersent les tannins du bois brut, mais ceci sans excès). Quant à la mise en bouteilles, elle se fait encore l'année suivante, soit 18 mois à 2 ans après les vendanges.



Domaine 2007 du Domaine de Suremain

Ce domaine 2007 est une appellation village. Ce qui signifie que les parcelles dont il est issu sont situées en bas de coteaux, à proximité du Domaine. Loin d'en faire un vin de moindre qualité, cette caractéristique lui procure une belle souplesse et lui permet de s'exprimer plus rapidement.

Le vin - Dégustation

Ceil : Un beau vin rouge lumineux avec des touches claires, griffes du pinot noir.

Nez : Le nez est très fin et complexe. D'un côté nous retrouvons l'acidité de la grillottes (petite cerise) et de l'autre une caractéristique d'un vin déjà "fait", les touches animales, cuir. C'est très suave et très fin.

Bouche : En bouche le vin est très franc, frais. Ses arômes sont puissants avec une bonne persistance. C'est un vin gourmand et très accessible par tous.



Carte d'identité

Millésime : 2007

Appellation : Bourgogne-village

Cépage : 100% Pinot noir

Temps de garde optimum : A boire tout de suite mais peut être gardé 2 à 3 ans sans aucun problème.

Les accords gourmands

Viandes blanches, volailles, viandes grillées.

Les Crêts 2007 du Domaine de Suremain

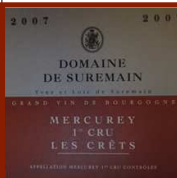
Ce 1er Cru 2007 a la particularité d'être orienté plein sud sur un terrain extrêmement calcaire (c'est de la craie blanche, d'où son nom). Les Crêts donnent des vins d'une grande finesse, assez discrets, avec des arômes de groseille, voire de framboise. Ils ont une garde de 3 à 6 ans. Un vrai régal pour les papilles

Le vin - Dégustation

Ceil : Un beau vin rouge lumineux avec des reflets un peu noirs.

Nez : Le nez est très fin avec du fruit, de la fraîcheur et une touche animale. On retrouve aussi une forte présence du végétal, c'est-à-dire tout ce qui rappelle le terroir, le sous-sol où les racines vont puiser leurs spécificités. C'est un nez très pur.

Bouche : En bouche on trouve immédiatement une bonne ampleur avec des tannins présent mais sans agressivité. Beaucoup d'arômes basés sur la fraîcheur, le fruit et la minéralité. Une bonne longueur en bouche qui donne faim.



Carte d'identité

Millésime : 2007

Appellation : Merceury 1er CRU

Cépage : 100% Pinot noir

Temps de garde optimum : Il peut se garder jusqu'à 7 à 8 ans mais il est à goûter dès maintenant.

Les accords gourmands

Viandes rouges, côtes de bœuf épaisses, ou du gibier à plumes.

Les Croichots 2007 du Domaine de Suremain

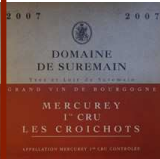
Ce 1er Cru est exposé plein est à mi-coteau sur des sols argilo-calcaire rouge. Il donne en général des vins très colorés, avec des arômes et goûts de cerise fraîche qui éclatent en bouche. Ce vin a une garde de 3 à 5 ans. Associez-le avec une viande rouge et vous aurez un goût de paradis.

Le vin - Dégustation

Ceil : Un beau vin rouge lumineux avec des reflets noirs. On reste dans l'univers du pinot noir.

Nez : Le nez est très franc et intense avec beaucoup de fraîcheur et des pointes de tabac. Une forte minéralité.

Bouche : C'est un vin puissant en bouche avec une bonne persistance. Des tannins fondus mais très présents. Une rétro-olfaction ample et généreuse à la fois végétale et animale.



Carte d'identité

Millésime : 2007

Appellation : Merceury 1er CRU

Cépage : 100% Pinot noir

Temps de garde optimum : Se garde jusqu'à 7 ans très facilement.

Les accords gourmands

Plutôt du gibier. Lapin, lièvre.