

LUNESSENCE

L'Essence du Cosmique au sein de nos fûts.



TONNELLERIE
MARSANNAY
Bourgogne

NOTRE

PHILOSOPHIE

Fidèle à sa philosophie, la Tonnellerie de Marsannay s'attache à faire vivre ses valeurs : respect de la matière première, respect du savoir-faire ancestral, respect de la personnalité des vins et de l'exigence du métier de vigneron.

Nous nous sommes attachés à la création d'une pièce, barrique, fût, suivant le précepte de la Biodynamie en travaillant sur les rythmes cosmiques.

NOS BOIS

DE PREDILECTION

La tonnellerie de Marsannay accorde une importance toute particulière à la sélection de ses bois. Les arbres sont abattus uniquement en période de lune descendante : l'activité est alors plus intense en sous-sol, la terre inspire et attire les forces de croissance vers les racines. Cette période dite « de sève descendante » est optimale pour l'abattage du bois d'œuvre.



LUNESSENCE

PLUS EN DÉTAIL

Bois utilisés :

- Chêne français
- Assemblage de grains fins

Chauffes au choix :

- Quartz
- Rubis
- Chauffe Moyenne



Fûts disponibles uniquement en 225L, 228L et 300L

* Délais de production soumis au calendrier

LA GENESE DE LA GAMME LUNESSENCE

Lunessence ou l'Essence du Cosmique au sein de nos fûts.

L'unité de production confidentielle de la Tonnellerie de Marsannay s'ouvre à une nouvelle palette de produits témoignant de ses convictions. Au terme de 5 années d'essais minutieusement réalisés sur notre exploitation familiale, nous sommes heureux de vous proposer notre nouvelle gamme Lunessence. Nous avons choisi de travailler sur les 4 éléments, chacun d'eux apportant sa propre impulsion.



LUNESSENCE

FRUIT FEU

Le vin élevé dans ce fût se présente à l'optimum de sa vitalité et montre une meilleure capacité à conserver ses acquis sur la durée. Son métabolisme stable facilite alors la perception aromatique quelle que soit la période.

A la dégustation, le vin présente toute sa fraîcheur aromatique, il est gourmand et complexe avec des notes toastées élégantes et une très bonne répartition des tannins. Le vin est solide, avec un fondu exceptionnel, il est subtil et puissant. Par ailleurs, son équilibre oxydo-réducteur est amélioré, il y a par conséquent moins de protection à envisager.

« Plus que concluant, c'est une réussite ! » - Margarethe Chapelle



LUNESSENCE

FLEUR AIR

Le vin élevé dans ce fût propose un fruité gourmand, séduisant avec des notes fraîches et non végétales. On constate une progression qualitative, harmonieuse entre vin et bois : boisé optimisé, fondu avec élégance.

L'échange oxydo-réducteur est plus sensible que sur le profil « Feuille ». Afin de s'exprimer pleinement en dégustation, le profil aromatique de ce vin demande une légère latence. La signature biodynamique sur ce fût est présente.

« Le vin a été compris par le bois et vice versa. » - Margarethe Chapelle

Un fût Lunessence prend corps à deux moments stratégiques de la production, à savoir la chauffe et le montage. Ces actions sont effectuées les jours correspondants à l'élément de référence, suivant le Calendrier Lunaire.

L'analyse a été effectuée par Margarethe Chapelle, spécialiste de la « Cristallisation Sensible » c'est à dire l'Étude du vivant à travers ses énergies.



LUNESSENCE

FEUILLE EAU

Le vin élevé dans ce fût procure une large amplitude des notes fruitées, les tannins sont fondus, les forces du vin se sont maintenues, pas d'usure visible.

Par ailleurs, l'équilibre oxydo-réducteur est en place et les colloïdes digérés par le vin, assurant une meilleure stabilité de la couleur.

**« Ce fût gomme les petites imperfections des baies d'origine. Concluant. »
Margarethe Chapelle**



LUNESSENCE

RACINE TERRE

Le vin élevé dans ce fût offre des tannins fins et intégrés, et la chauffe moyenne y est adaptée. Ce fût propose une signature aromatique florale.

Toutefois, le résultat laisse percevoir des notes géométriques induisant des influences végétales issues du raisin, perceptibles en dégustation, qui n'ont pas été « enrobées » par le bois.

**« La texture du fût n'a semble-t-il pas réussi à se corrélérer au vin, incomplet. »
Margarethe Chapelle**



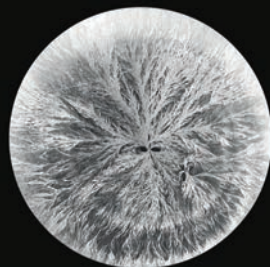
CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE DE L'ESSAI

Cet essai a été réalisé dans les conditions suivantes : Merlot / Cabernet Sauvignon, entonné dans les 4 modalités (éléments) le même jour (Jour Racine) et prélevé/soutiré, après 14 mois d'élevage, en Jour Fruit.

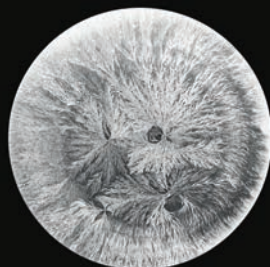
Fût en chêne français, assemblage de grains fins, chauffe Moyenne.

Le montage et la chauffe de chaque modèle de fût de la Gamme Lunessence ont été effectués en jour respectif des 4 différents éléments.

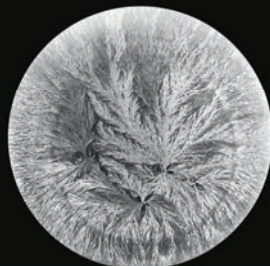
A noter : Exploitation conduite en bio sur le millésime 2012



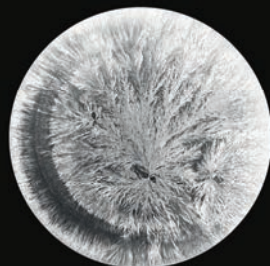
FRUIT



FLEUR



FEUILLE



RACINE



TONNELLERIE
MARSANNAY
Bourgogne

Tonnellerie Marsannay | 477 rue Dardelain, 21160 Marsannay-la-Côte, France
Tél : +33 (0)3 80 59 88 88 | Port. : +33 (0)6 07 98 99 76 | Fax : +33 (0)3 80 54 32 45
info@tonnellerie-marsannay.fr | www.tonnellerie-marsannay.fr