

Fleurie 23

Lieu-dit "Fonfotin"

Domaine Jonathan Pey – Propriétaire-Viticulteur à Fleurie
Appellation Fleurie Protégée

ORIGINE

- **Domaine** : 1 hectare situé à Fleurie.
- **Production** : Cultivé, vinifié, élevé et mis en bouteille au domaine par Jonathan Pey. Agriculture biologique certifiée 2026.
- **Terroir** : Situé à 470 mètres d'altitude sur le célèbre lieu-dit « Fonfotin ». Vignes issues d'une « Sélection Massale » très rare et historique, reflétant avec la plus grande pureté ce terroir et cette altitude uniques.
- **Vignes** : Plantées en 1954, ces vieilles vignes de plus de 70 ans luttent dans un sol de granit rose érodé, aride et peu fertile.
- **Configuration** : Plantation à haute densité (10 400 pieds/hectare) sur une pente extrêmement raide de 45 % (!), exposée sud-est.

SAVOIR FAIRE

Le Vignoble :

- Gamay issu de vieilles vignes en agriculture biologique certifiée.
- Zéro herbicide ou pesticide toxique ; intégration de plusieurs pratiques biodynamiques.
- Culture sèche (non irriguée), taille manuelle en gobelet, vendanges manuelles.
- La couverture inter-rangs comprend trois types de trèfles pour améliorer le sol et limiter l'érosion.
- Rendement exceptionnellement bas en 2023 : seulement 7 HL/HA (1 tonne/acre)
– 92 caisses produites.

La Cave :

- Vinification naturelle et douce avec un minimum d'intervention. L'archétype même du « vin vivant ».
- Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg ; 70 % éraflé, 30 % en grappes entières.
- Levures indigènes, fermentation fraîche à 23 °C pendant 16 jours avec pigeages manuels.
- Le jus a été transféré par gravité dans des sphères en verre inertes afin de capturer parfaitement la pureté de ce lieu-dit unique. Zéro manipulation, aucun élevage sous bois, juste l'expression pure du lieu.
- Absolument rien n'a touché ce vin qui pourrait interférer avec l'expression de son terroir exceptionnel.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille en verre recyclé allégé (530 grammes).
- Bouchon en liège naturel certifié FSC (séquestration positive du carbone).
- Aucune capsule de cire (qui n'est pas de la cire mais du plastique toxique). Aucune capsule en étain ou en aluminium en raison de leur empreinte écologique désastreuse.
- Emballage zéro plastique.
- Étiquette et carton recyclés et biodégradables.

DÉGUSTATION

Ce vin rouge étant issu d'une vinification naturelle et peu interventionniste, un léger dépôt naturel et inoffensif peut apparaître. D'une robe rubis profond et intensément aromatique, ce Gamay de vieilles vignes, velouté et élégant, possède une belle tension minérale et un potentiel de garde allant jusqu'à 10 ans.

Service : Servir légèrement frais à 14 °C.

Accords : Fromages, viandes rôties, saveurs umami.



Alcool: 13,0 %	pH : 3,60
Glucose : 1,2 g/litre (sec)	
Soufre : 34 mg/litre (très faible)	
Calories : 84 kcal/100 mL	
Production : 1 104 bouteilles (seulement 92 caisses)	

Domaine Jonathan Pey
www.DomaineJonathanPey.com

