



Les mangeux d’Pierre

**Emma Pomarel & Michaël
Saux Picart,
vignerons du Bugey**

Les mangeux d’Pierre
17 chemin du Cerisier,
01300 Parves-et-Nattages

contact@lesmangeux.fr

Emma : 06 33 15 12 91
Michaël : 06 33 06 86 47

lesmangeuxdpierre.fr



Le domaine

des mangeux d’Pierre se situe dans l’AOP du sud Bugey, entre 400 et 500 m d’altitude face à la Dent du Chat.

Il est orienté sud-est, sur sol argilo-calcaire. L’enherbement est spontané et permanent dans tous les rangs.

Les vignes sont plantées large, de 2 à 2,5 m. Leur âge va de 60 ans pour les plus vieilles, à 30 ans pour les plus jeunes.

Rendements moyens : entre 20 et 30 hl/ha, donnant une certaine concentration dans les vins. Le domaine est en conversion bio depuis sa création en 2019, et a été labélisé en 2022.

Les vendanges sont manuelles et se font en caissettes de 13 kg.

Les vins

sont à découvrir en pages 2 et 3. ►



Les
mangeux
d'Pierre

Les vins du domaine



Sarabande 2022

Pinot noir, 12,5 %, AOC Bugey

Assemblage de 3 parcelles âgées de 30 à 60 ans sur marnes calcaires et argile rouge. Les macérations sont d'environ 15 jours, avec 2/3 de grappes entières et 1/3 d'égrappées, léger pigeage. Levures indigènes et fermentation malo-lactique faite sous marc. Élevage de 8 mois en cuve inox. Maturité bien complète offrant une bouche souple et ample, dominée par des arômes de grenadines et de réglisse, épices et cerises mûres, notes végétales en finale, tanins fins et serrés. On retrouve le profil des 2020. 4500 bouteilles et quelques magnums. Label AB.



2022

Pinot noir
appellation
bugey contrôlée
mise en bouteille
par Les mangeux
d'Pierre,
vigneron
à Parves et
Nattages
01300
L-S2022
contient
des sulfites
produit
de France

lesmangeux
@gmail.com

12,5% vol
750 ml



Les sentes 2021

Chardonnay, 12,5 %, AOC Bugey

Plutôt les jeunes vignes du domaine, sur marnes calcaires et argile rouge, peu de profondeur de terre. Débourageage très léger puis démarrage des fermentations grâce aux levures indigènes en cuve fibre, puis élevage en cuve fibre. Élevage de 18 mois, mise en bouteille avec 20 mg/l de soufre total le 15 mai 2023. Nez de silex, foin et bourgeon de cassis. Vin vif avec de la rondeur mais peu pour un chardonnay, finissant sur la minéralité des marnes. 2700 bouteilles.



2021

Chardonnay
appellation
bugey contrôlée
mise en bouteille
par Les mangeux
d'Pierre,
vigneron
à Parves et
Nattages
01300
L-S2021
contient
des sulfites
produit
de France

lesmangeux
@gmail.com

12,5% vol
750 ml



Elzéard 2021

Pinot noir, 12 %, AOC Bugey

Sélection d'une parcelle de 45 ans sur marne calcaire et argile rouge, parcelle assez précoce, processus de vinification en 3/4 de grappes entières. Macération de 19 jours. Élevage de 21 mois en foudre de 20 hl, non filtré et non sulfité. Nez marqué par les épices, noyaux de cerise noire. Bouche fruitée, dense et chaleureuse, équilibrée avec une trace acide soutenue. Tanins présents et patinés, offrant une aptitude certaine à la garde. Assurément un vin d'automne-hiver. 2300 bouteilles.



2021

Pinot noir
appellation
bugey contrôlée
mise en bouteille
par Les mangeux
d'Pierre,
vigneron
à Parves et
Nattages
01300
L-E2021
contient
des sulfites
produit
de France

lesmangeux
@gmail.com

12% vol
750 ml



Con Fuoco 2022

Mondeuse, 11 %, AOC Bugey

Récoltée le 11 septembre 2022. Grappes entières, macération sur 6 jours, un foulage et un remontage. Mise en bouteille en août 2023. Aromatique exubérante sur le cassis et le poivre, bouche serrée et structurée avec une franche acidité.

1300 bouteilles. Label AB.



Coal 2020

Chardonnay, 12,5 %, AOC Bugey

Vignes de 40 ans, argile blanche et moraines glaciaires, terre plus profonde. Débourage très léger aussi et fermentations spontanées en cuve fibre. Élevage dans un foudre de 20 hl de 24 mois. Vin travaillé par l'élevage, bouche généreuse, minéralité bien centrée, allonge délicate en finale.

2600 bouteilles.



Berlance 2022 (vin de négoce)

Altesse, 11,3 %, vin de France

Raisin récolté à Groslee dans l'Ain, travaillé en bio mais non labélisé et hors cahier des charges de l'AOP Bugey. Vignes de 15 ans sur terres moyennement profondes avec beaucoup de gravier calcaire (éboulis). Vendanges manuelles, pressurage long, fermentation spontanée puis élevage sur lies totales en foudre neuf plus cuve fibre et vieux demi-muids pendant 9 mois. 25 mg/l de soufre à la mise.

Nez végétal, aneth et foin. Une bouche souple et légère, beau volume, finale légèrement citronnée.

4000 bouteilles.



Les mangeux d'Pierre

Emma Pomarel & Michaël Saux Picart,
vignerons du Bugey
17 chemin du Cerisier,
01300 Parves-et-Nattages

Emma : 06 33 15 12 91

Michaël : 06 33 06 86 47

contact@lesmangeuxdierre.fr

Les
mangeux
d'Pierre

lesmangeuxdierre.fr

