

LES VINS DU DOMAINE

Les vins blancs

Bourgogne "Aligoté"

Bourgogne "Clos de la Perrière" Monopole

Monthelie "Sous le Cellier"

Saint-Romain

Pernand-Vergelesses "Les Combottes"

Auxey-Duresses "Clos du Moulin aux Moines" Monopole

Beaune Premier Cru "Les Montrevenots"

Le vin effervescent

Aligoté "Bulles du Moulin"



Les vins rouges

Vin de France "Pinot Noir"

Bourgogne "Clos de la Perrière" Monopole

Bourgogne "Aux Seurrets"

Chorey-lès-Beaune "Les Beaumonts"

Saint-Romain "Sous-Roches"

Savigny-lès-Beaune "Les Grands Picotins"

Auxey-Duresses "Clos du Moulin aux Moines" Monopole

Auxey-Duresses "Clos du Moulin aux Moines" Vieilles Vignes Monopole

Volnay "Les Famines"

Pommard

Pommard Premier Cru "Clos Blanc"

Pommard Premier Cru "La Refène"

Pommard Premier Cru "Clos Orgelot" Monopole

Beaune Premier Cru "Les Cent Vignes"

CONTACT

Clos du Moulin Aux Moines
21190 AUXEY-DURESSES
CÔTE D'OR - FRANCE

www.moulinauxmoines.com

info@moulinauxmoines.com

Tél : +33 (0) 3 80 21 60 79



@moulinauxmoines



@ClosduMoulinAuxMoines

CM CLOS du
MOULIN
aux MOINES

VIGNERON À AUXEY-DURESSES



UN DOMAINE HISTORIQUE

Haut lieu de l'Histoire de la Bourgogne, le Clos du Moulin Aux Moines a été fondé en 962 par les moines de l'abbaye de Cluny puis rattaché à celle de Cîteaux pendant plus de six siècles.

Ce passé exceptionnel a permis de léguer un site unique: un noble corps de logis au cœur du vignoble, ceinturé par un long mur en pierres et traversé par le ruisseau des Cloux alimentant le vieux moulin. La chapelle et le pigeonnier, construits en 1650, témoignent du passé prestigieux du domaine.



Le vignoble se languissait de sa réputation passée et, depuis 2008, Willy Roulandes et son équipe construisent patiemment le renouveau du vignoble sous l'impulsion de la famille Rollin, propriétaire des lieux.

EN HARMONIE AVEC LA NATURE



Le Clos du Moulin Aux Moines est aujourd'hui un domaine viticole de 15,5 hectares sur les plus beaux villages de la Côte de Beaune. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie.

L'idée principale est de s'interroger sur les pratiques culturelles et de penser la vigne comme une partie de l'écosystème.

Un travail exigeant est mené à la vigne: les préparations biodynamiques conjuguées aux labours favorisent l'activité organique du sol et encouragent la biodiversité. Les méthodes rigoureuses de taille et d'ébourgeonnage permettent d'exprimer au mieux la variété des terroirs bourguignons.



DES VINIFICATIONS SANS ARTIFICE

Les raisins sont récoltés manuellement en petites caisses puis triés sur table vibrante au domaine.



La philosophie en cave est de vinifier de la manière la plus naturelle possible tout en limitant les interventions: seules les levures indigènes ont droit de cité et les doses de soufre sont minimales. Il s'agit plus d'accompagner le vin que de le créer. Les fûts de chêne utilisés sont de plusieurs vins pour ne pas marquer les jus.

Les vins sont ensuite élevés dans les caves souterraines du XIème et du XVème siècle pour une durée variant entre 10 et 18 mois selon l'appellation et le millésime.

