RUCHOTTES CHAMBERTIN
Grand Cru

APPELLATION
Ruchottes-Chambertin Grand Cru

VIGNE
Plantée en 1980 sur une terre caillouteuse avec très peu de terres en surface ou la roche affleure même à certains endroits. C'est par ailleurs un climat bien ventilé, installé au levant, l'assurance d'une vendange très saine.

DÉGUSTATION
Brillant par la robe, brillant également au nez avec élégance, une finesse exquise, une grande netteté et une belle intensité, une intense persistance en bouche, avec du gras et du fond souvent tendrement épicé en finale.

GARDE
Le plaisir sera encore plus grand si l'on prend le temps d'attendre pour révéler toute sa complexité.

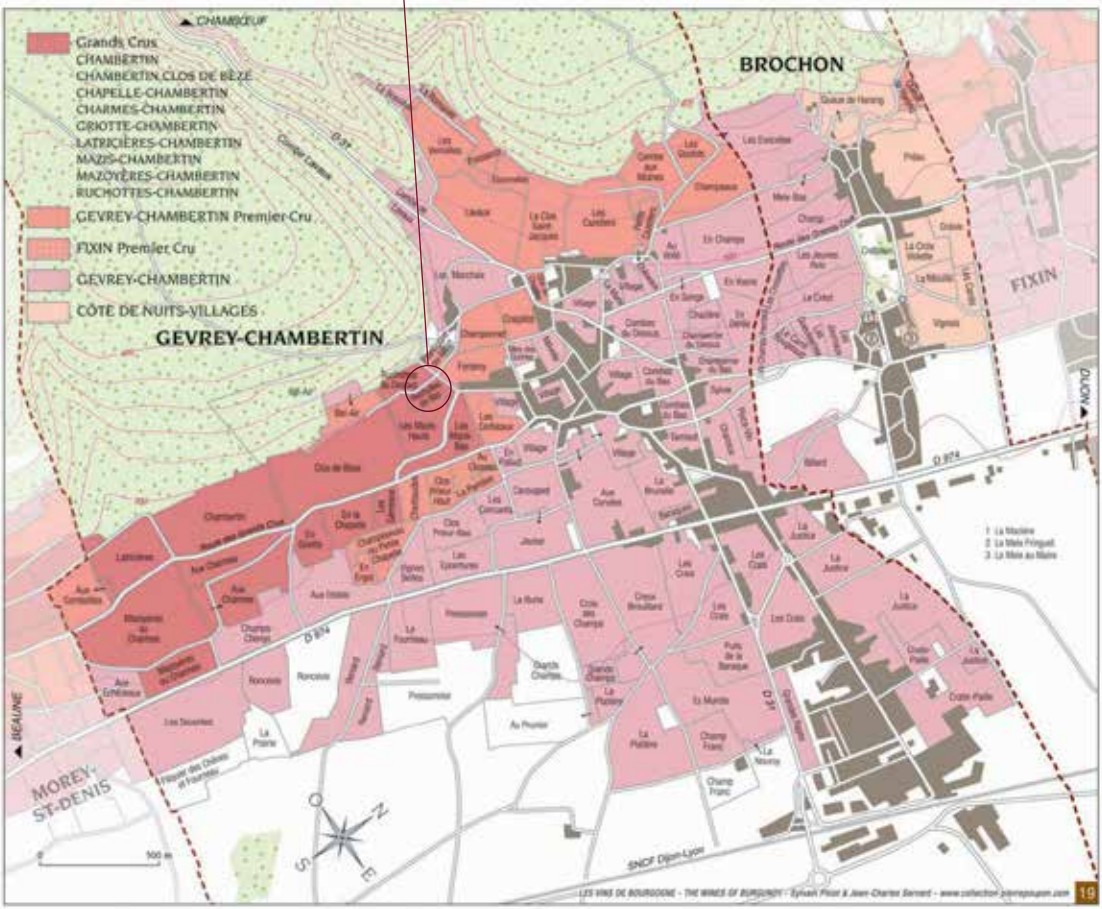
VINIFICATION
Pour que le terroir s'exprime il lui faut des petits rendements, un tri rigoureux et suivre sans artifices la magie du millésime.
La fermentation alcoolique se déclenche naturellement sans ajouts de levures exogènes après une période de macération froide.
Pigeages et remontages se suivent en fonction du millésime cuvaison relativement longue, en moyenne 20 jours avec une température maximum de 30°.

ÉLEVAGE
Ce vin réagit très bien au fût neuf, qu'il domine complètement, tonneaux issus des forêts de Tronçais, timide ses premiers mois, sa profondeur viendra au terme de 18 mois d'élevage.



RUCHOTTES CHAMBERTIN

Grand Cru



GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru
La Perrière

APPELLATION
Gevrey-Chambertin 1er cru

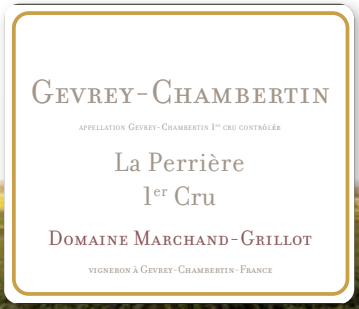
VIGNE
Deux vignes sont plantées dans ce climat : en 1982 pour l'une, et dans les années 40 pour la plus ancienne. La roche est partout présente et les fissures laissent les racines plonger profondément. La pente est douce, plantée au levant.

DÉGUSTATION
La robe est scintillante, d'un rubis éclatant, le nez très complexe, des nuances de fruits noirs avec une touche minérale.
La bouche est ample, veloutée avec une pointe de salinité sur fond de consistance assurée.

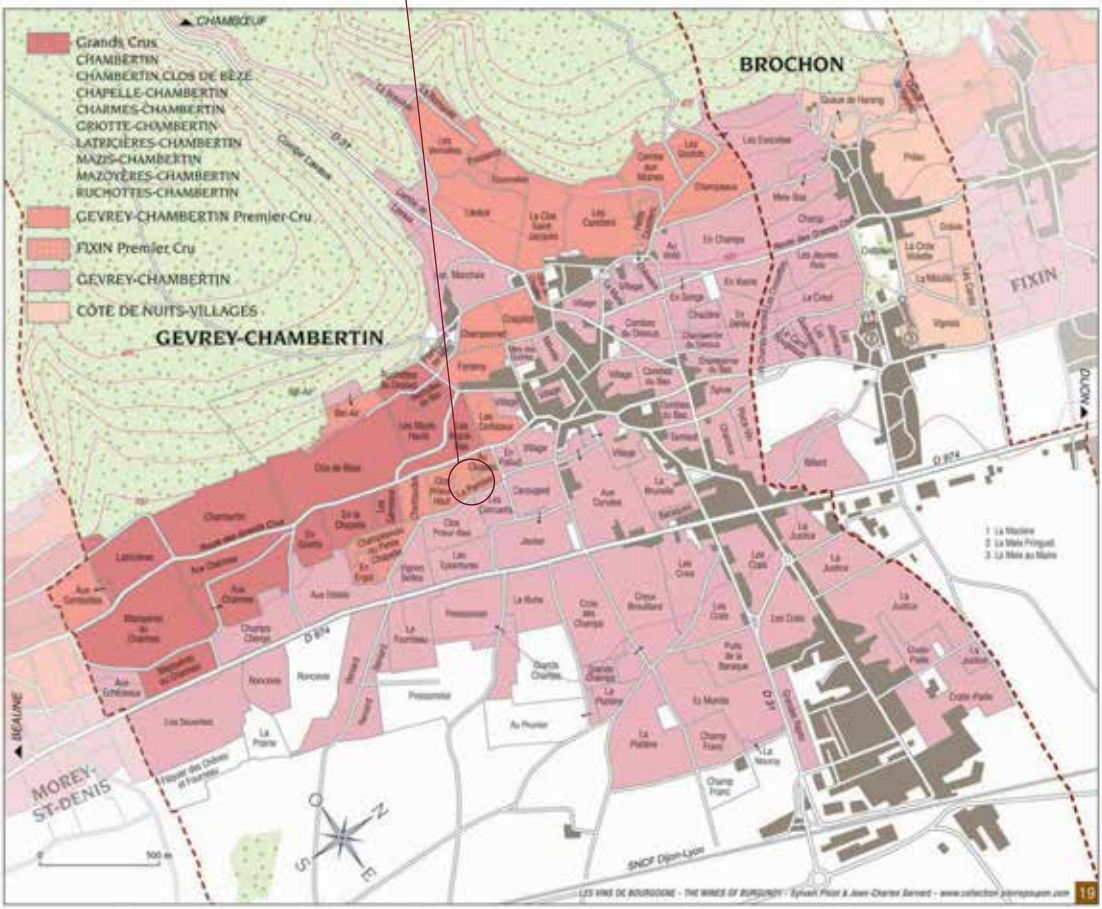
GARDE
Comme ses voisins les grands crus, il lui faut laisser du temps au temps pour le découvrir et l'apprécier.

VINIFICATION
Pour que le terroir s'exprime, il faut des petits rendements, un tri rigoureux et suivre sans artifices la magie du millésime.
Après une macération froide à 8°C de 6 jours, la fermentation se déclenche naturellement, sans ajout de levures.
Pigeages et remontages se suivent en fonction du millésime avec une cuvaison relativement longue, en moyenne 20 jours avec une température maximum de 30° contrôlée.

ÉLEVAGE
Les chênes de la forêt de Tronçais font un parfait écrin pour un élevage de 18 mois.



GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru
La Perrière



GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru
Petite-Chapelle

APPELLATION
Gevrey-Chambertin 1er cru

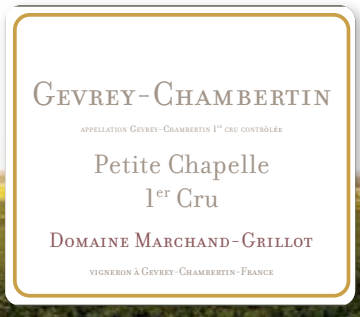
VIGNE
Plantée en 1978, il y a beaucoup de cailloutis en ce climat, bien drainé naturellement, installé au levant.

DÉGUSTATION
Belle robe rubis étincelante, notes de cerise toujours bien marquées, puis viennent ensuite des nuances de réglisse.
Plus en texture qu'en structure, c'est un vin généreux qui sait résister au temps.
Ce vin n'a jamais de tanins durs mais de la délicatesse, du soyeux et de la longueur.

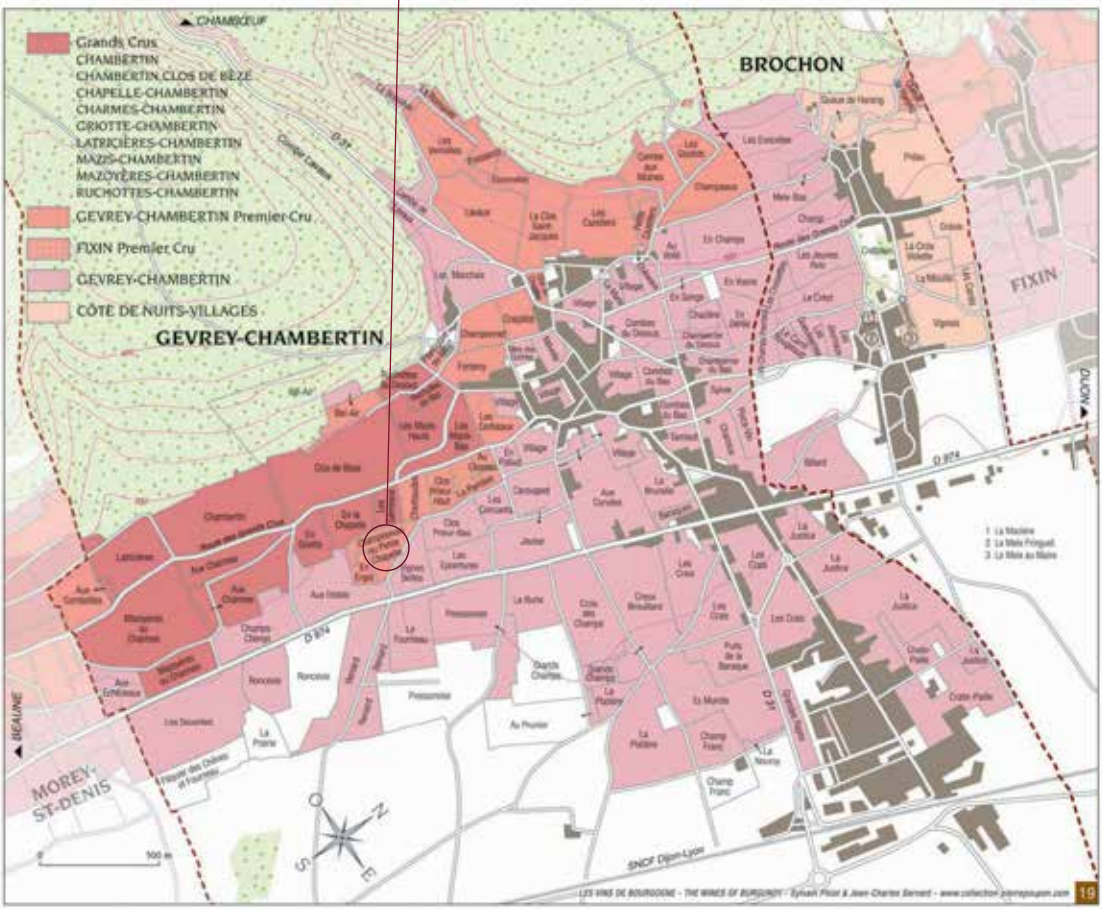
GARDE
8 à 10 ans sont nécessaires pour découvrir la finesse et les épices propres à la typicité de ce terroir.

VINIFICATION
Pour que le terroir s'exprime, il faut de petits rendements, un tri rigoureux et suivre sans artifices la magie du millésime.
Après une macération froide à 8° de 6 jours, la fermentation alcoolique se déclenche naturellement sans ajouts de levures exogènes.
Pigeages et remontages se suivent en fonction du millésime avec une cuvaison relativement longue, en moyenne 20 jours avec une température maximum de 30°C contrôlée.

ELEVAGE
Pour retrouver la subtilité et la finesse de ce terroir, le boisé est moins recherché.
L'élevage se fait donc pour 1/3 en fûts neufs issus des forêts de Bertranges et 2/3 en fûts de 2 à 3 ans, pendant 18 mois en moyenne.



GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru
Petite-Chapelle



GEVREY-CHAMBERTIN
Champerrier Vigne centenaire

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

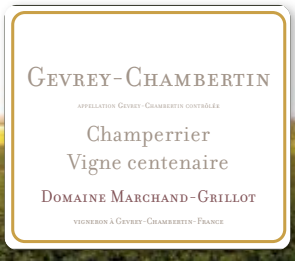
VIGNE
Parmi les doyennes des vignes du village, Champerrier est certainement la plus âgée, puisque elle fut plantée en 1903. De la famille elle connaît tout le monde, puisque sept générations ont courbé le dos dans ses rangs. Elle est bien exposée au levant, sur une pente légère et bien drainante.
Le sol est peu profond sur de la roche très fracturée.

DÉGUSTATION
Le nez est complexe avec une touche florale de pivoine. Des évocations de baies noires et les nuances de réglisse viennent complexifier le bouquet. La bouche est d'une ampleur et d'une consistance comparable à un premier cru.

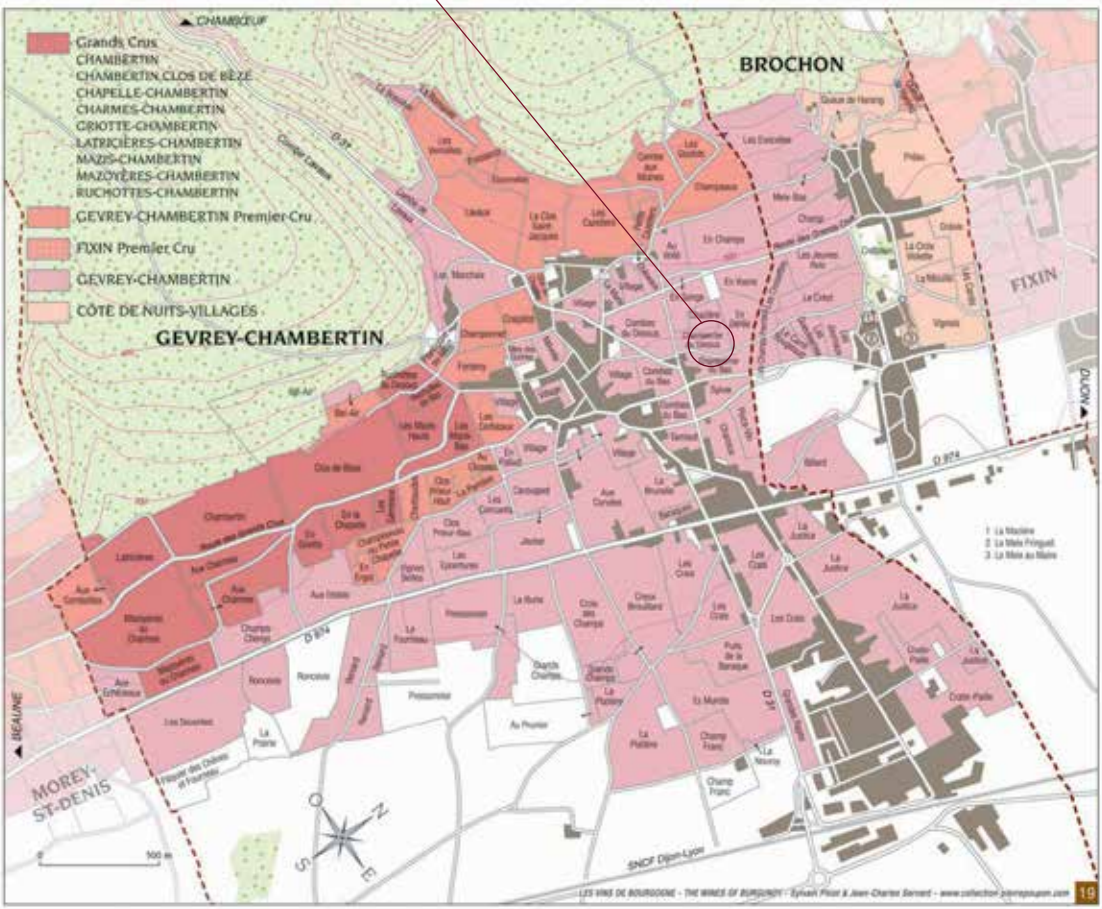
GARDE
Dix ans, voir plus, ne fera pas peur aux dégustateurs pour apprécier la complexité des arômes.

VINIFICATION
Avec le grand âge de la vigne, nous avons voulu retrouver le goût des vins d'autrefois. C'est-à-dire, cuvaison des raisins entiers après un passage sévère sur la table de tri et surtout, une vinification et un élevage sans adjonction de soufre.
La vinification est délicate, puisque la fermentation commence naturellement dans la grume, après une macération froide à 8° de 5 jours, et quand celle-ci est homogène, les raisins sont égrappés pour que l'astringence du végétal ne domine pas le soyeux des tanins.
Après remise en cuve la vinification se poursuit par des pigeages et remontages journaliers sur une période de 20 jours avec un contrôle des températures.

ÉLEVAGE
La vinification sans soufre demande une attention toute particulière depuis le choix du fût et de son tonnelier. C'est la phase la plus intéressante, chaque tonneau est tasté régulièrement pour suivre au plus près l'évolution du vin.



GEVREY-CHAMBERTIN
Champerrier Vigne centenaire



MOREY-SAINT-DENIS

APPELLATION
Morey-Saint-Denis

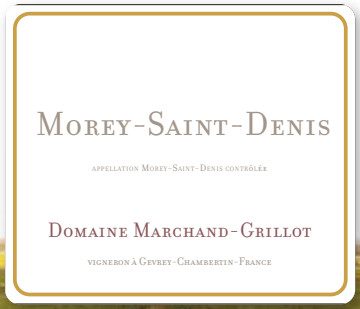
VIGNE
Quatre vignes de l'appellation se regroupent pour former cette cuvée.
Les Herbiottes, Les Bras, Cognée et Les Porroux. Agées de 20 à 50 ans.
Le climat est brun calcaire, très caillouteux.

DÉGUSTATION
Le vin est consistant et élégamment structuré, belle couleur rubis.
Il est finement bouqueté et associe une chair gourmande à un fruit exquis.
C'est un vin à double caractère, alliant la finesse et l'élégance du Chambolle-Musigny ainsi que les tanins et la charpente du Gevrey-Chambertin.

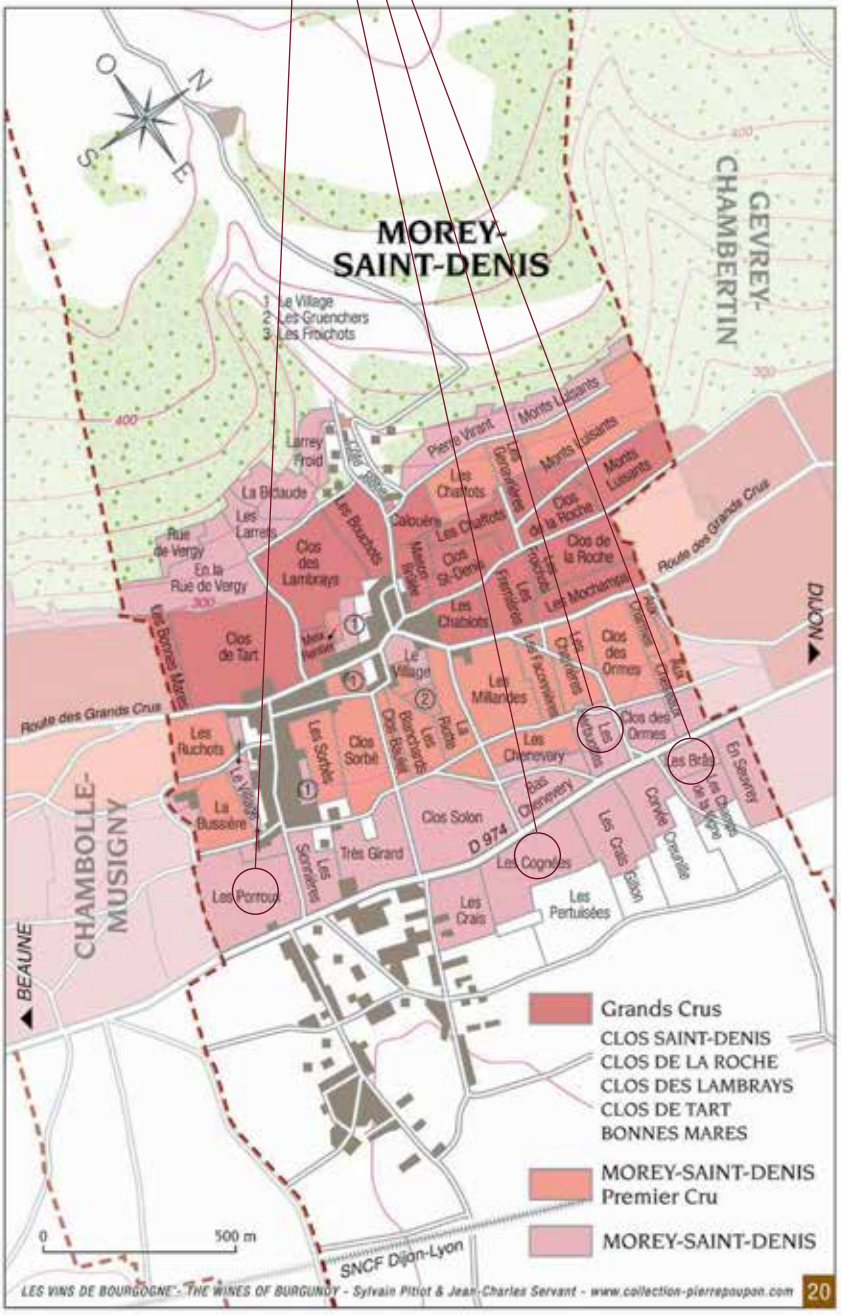
GARDE
4 à 6 ans sont nécessaires pour que la finesse de l'ensemble de ses terroirs s'harmonise.

VINIFICATION
Rigueur sur la maturité et la qualité de la vendange pour une cuvaison d'une moyenne de 15 jours. Une macération froide à 8°C faite en fonction du millésime pendant une période de 4 jours.
Le délestage du moût et les remontages sont préférés aux pigeages trop fréquents qui durciraient les tanins.

ÉLEVAGE
Pour ne pas cacher le terroir par le boisé, le vin est logé dans 1/3 de fûts neufs.



MOREY-SAINT-DENIS



CHAMBOLLE-MUSIGNY

APPELLATION
Chambolle-Musigny

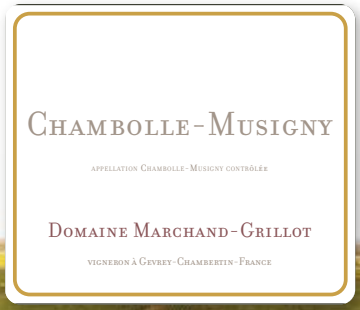
VIGNE
Plantée en 1960 sur le côté nord du village, à la frontière de Morey-Saint-Denis, sur une terre argileuse au pied du coteau.

DÉGUSTATION
Belle robe rubis brillant, nez de fruits et de fleurs sauvages (églantine, acacia ...) et d'épices, le tout subtilement mêlé dans une grâce aérienne.
C'est un vin nerveux, souple et rond, très séducteur. Ne dit-on pas que c'est le vin féminin de la côte de Nuits.

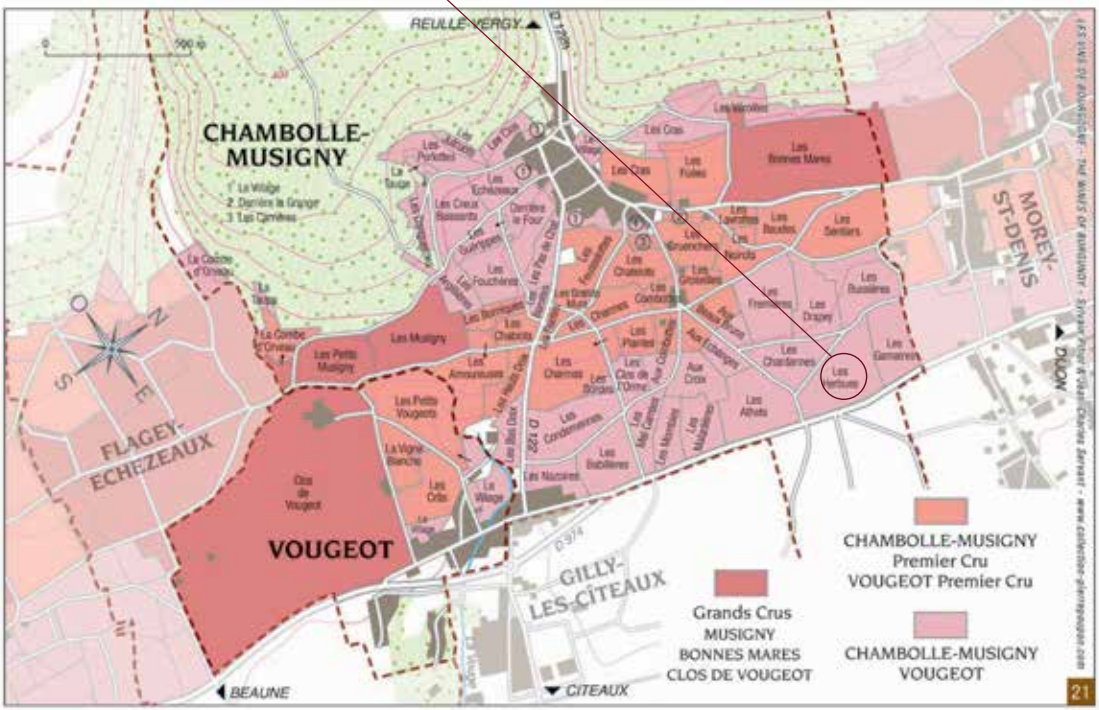
GARDE
5 à 8 années suffisent pour apprécier la délicatesse des arômes floraux.

VINIFICATION
Comme toutes les autres cuvées du domaine, rigueur sur la maturité et sur la qualité de la vendange. Cette cuvée se travaille avec délicatesse afin d'éviter la dureté des tanins.

ELEVAGE
1/3 de fûts neufs dans cette cuvée pour qu'il y ait un mariage harmonieux entre le boisé et le floral.



CHAMBOLLE-MUSIGNY


REULLE-VERGY
CHAMBOLLE-MUSIGNY
1 Le Village
2 Derrière la Grange
3 Les Cornières
FLAGEY-ECHEZEAUX
VOUGEOT
GILLY-LES-CÎTEAUX
MOREY-ST-DENIS
DIJON
BEAUNE
CÎTEAUX
Les Amoureuses
Les Charmes
Les Chabiots
Les Fuées
Les Bonnes Mares
Les Musigny
Les Petits Musigny
Les Petits Vougeots
Clos de Vougeot
Les Cras
Les Suchots
Les Beaux Monts
Les Chaffots
Les Groseilles
Les Fremières
Les Drapey
Les Ruchottes
Les Sentiers
Les Plantes
Les Combottes
Les Athets
Les Chardannes
Les Damaroux
Les Babillères
Les Narbantons
Les Musseaux
Les Crots
Les Echézeaux
Les Creux Bassards
Les Suchots
Les Fouchères
Les Chaffots
Les Groseilles
Les Beaux Monts
Les Sentiers
Les Fremières
Les Drapey
Les Ruchottes
Les Damaroux
Les Charmes
Les Plantes
Les Combottes
Les Athets
Les Chardannes
Les Babillères
Les Narbantons
Les Musseaux
Les Crots
Les Fuées
Les Bonnes Mares
Les Amoureuses
Les Chabiots
Les Petits Vougeots
Les Petits Musigny
Les Musigny
Les Cras
Les Groseilles
Les Fremières
Les Drapey
Les Ruchottes
Les Damaroux
Les Plantes
Les Combottes
Les Athets
Les Chardannes
Les Damaroux

GEVREY-CHAMBERTIN
Au Vellé

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

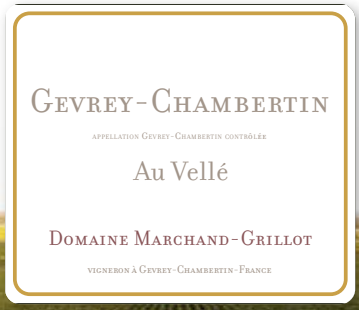
VIGNE
Plantée en 1979 sur un coteau plus accentué qu'en Songe, sa voisine, la terre est faite d'argile à dominante rougeâtre et truffée de cailloux . Elle est, comme toutes les parcelles, plantée au levant.

DÉGUSTATION
L'attaque en bouche est majestueuse, les tanins sont bien fondus avec des arômes complexes de cerise, des notes florales, légèrement animales et une finale très longue, sur une note de truffe.

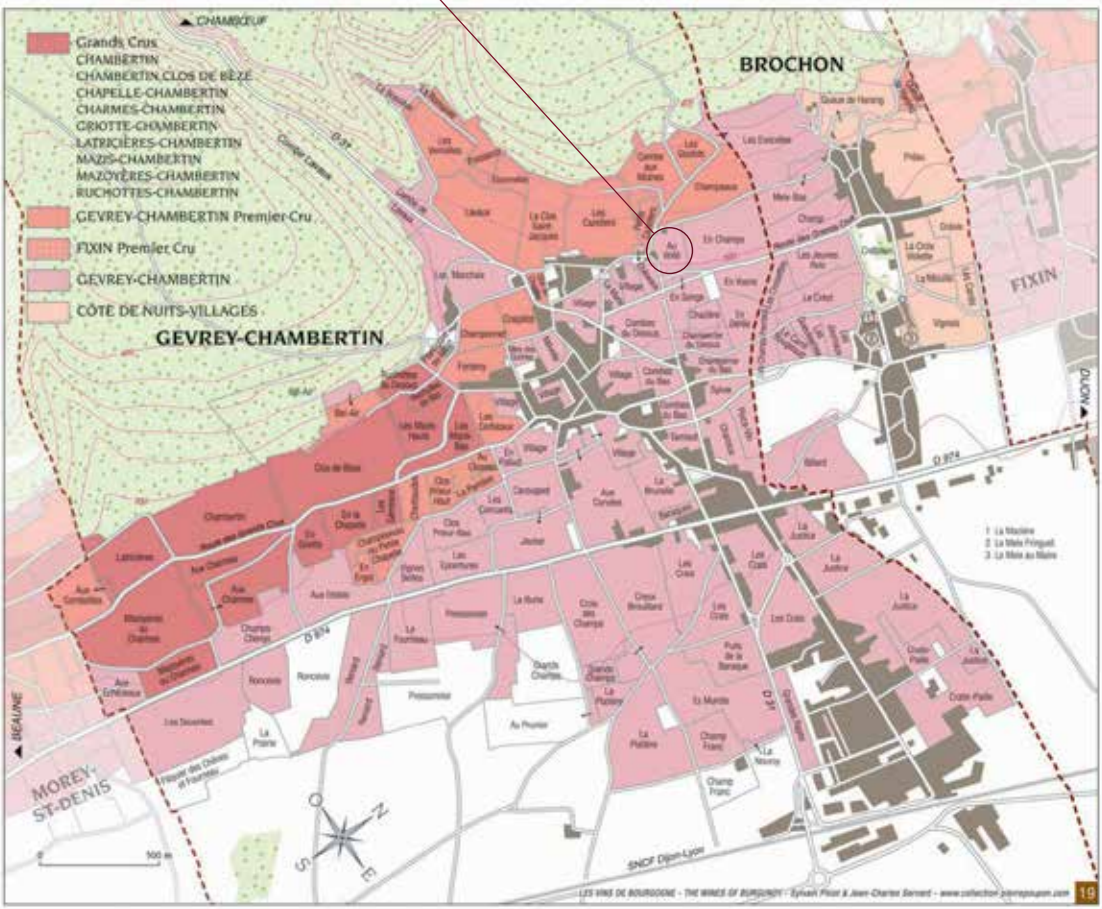
GARDE
La garde de 5 à 8 ans est nécessaire pour que le climat trouve toutes ses richesses dans la dégustation.

VINIFICATION
Les terres froides de ce climat exigent une vendange à très haute maturité pour que les tanins puissants soient bien fondus.
La cuvaison est de 20 jours, avec une macération froide à 8° de 6 jours.
La fermentation alcoolique se déclenche naturellement sans ajout de levures.
Il y a peu de pigeages mais les remontages et délestages sont préférés pour que les tanins ne soient pas durs. Le contrôle des températures se fait par circulation d'eau réfrigérée dans les cuves avec un maximum de 30°.

ELEVAGE
Son élevage se fait avec seulement 30% de fûts neufs pour garder le caractère du climat.



GEVREY-CHAMBERTIN
Au Vellé



GEVREY-CHAMBERTIN
Le Créot

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

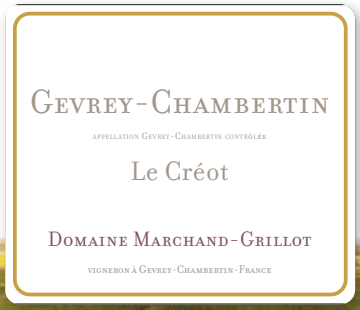
VIGNE
Plantée en 1974 sur une pente très douce, exposée langoureusement au levant sur des terres caillouteuses, profondes mais bien drainées.

DÉGUSTATION
Ce climat enfante un vin toujours très coloré. Son nez est net, puissant et complexe avec des nuances de baies noires.
La bouche est très suave et consistante.

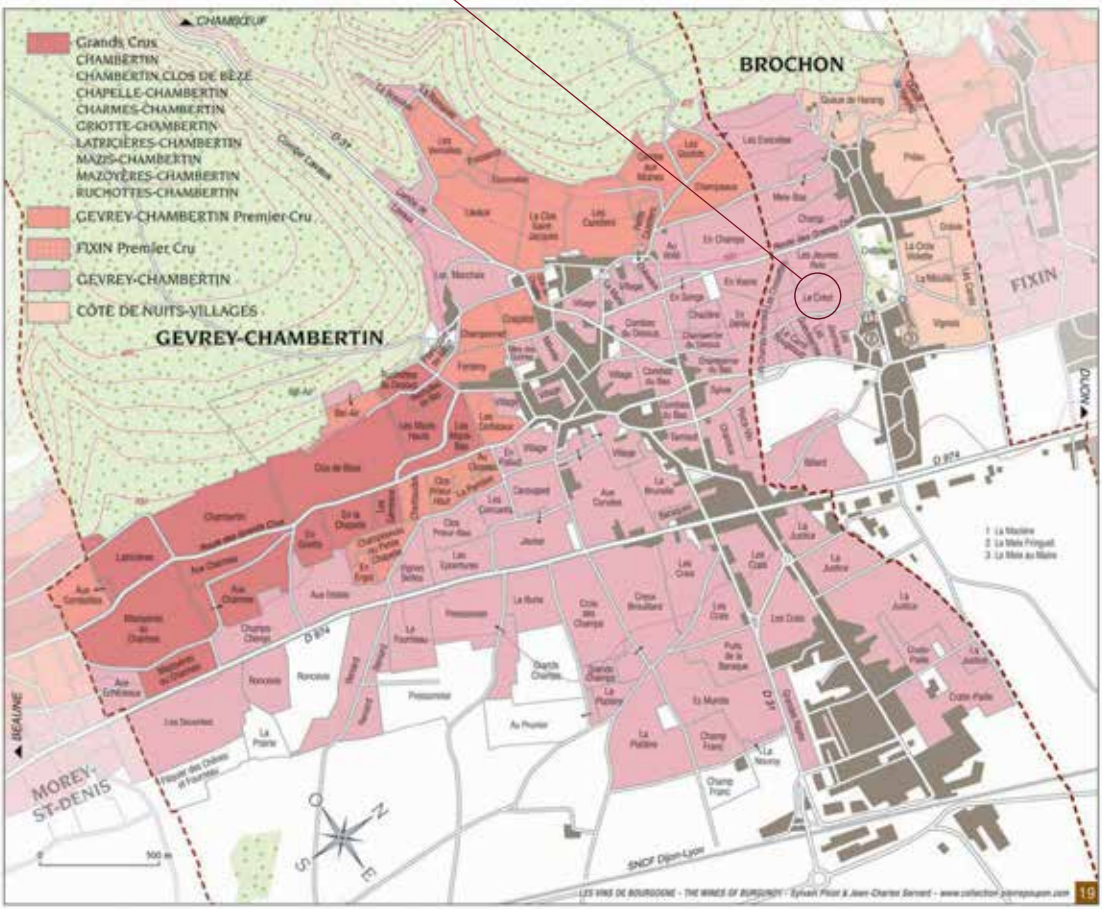
GARDE
C'est un vin qui procure une belle persistance aromatique qui se révèle avec l'âge.

VINIFICATION
Afin de garder la fraicheur de son fruit, la vinification se fait sans exagération de pigeages.

ÉLEVAGE
Pour révéler son terroir, le vin est logé dans des fûts de 1 à 3 années.
Pour 16 mois environ.



GEVREY-CHAMBERTIN
Le Créot



GEVREY-CHAMBERTIN

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

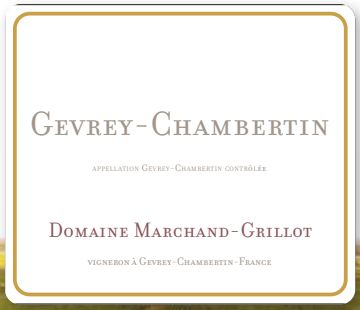
VIGNE
C'est un regroupement de plusieurs finages de l'appellation Gevrey-Chambertin situées en coteaux pour la plupart d'entres elles et toujours exposées au levant. Les différents lieus-dits forment une cuvée ronde avec des vignes âgées de 40 ans en moyenne.

DÉGUSTATION
Ce vin est bien typé, où l'on retrouve des arômes d'épices et de cerise.
Il a une belle structure. C'est un vin frais, équilibré et caractéristique du terroir de Gevrey-Chambertin.

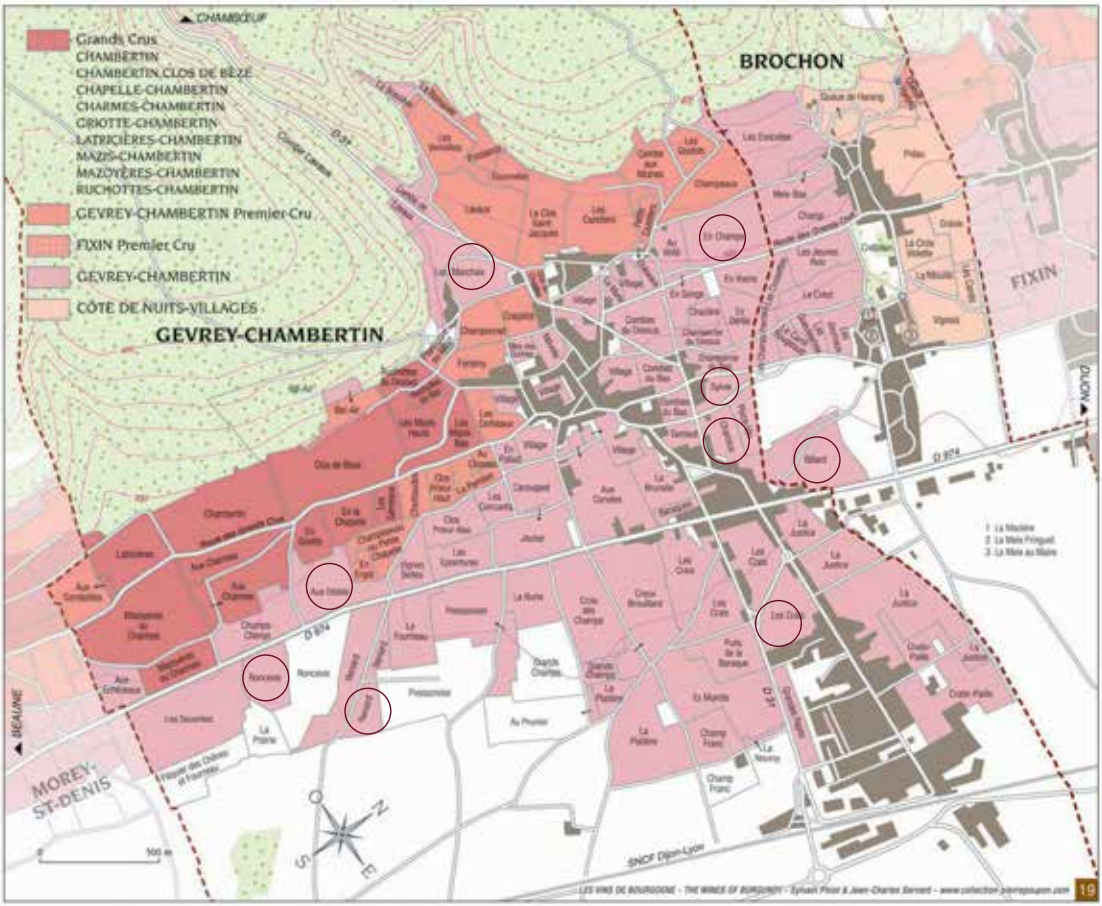
GARDE
Ne pas suivre la mode qui fait déguster des vins trop jeunes.
La patience saura récompenser l'Œnophile averti.

VINIFICATION
Rigueur sur la maturité et la qualité de la vendange pour une cuvaison d'une moyenne de 20 jours, en fonction du millésime une macération froide à 8°C pendant une période de 6 à 8 jours.
La fermentation alcoolique se déclenche naturellement, le contrôle des températures se fait par circulation d'eau réfrigérée. La vinification atteindra un maximum de 30°C.

ELEVAGE
Le vin est logé dans des fûts d'1 à 3 ans, pour un élevage de 18 mois.



GEVREY-CHAMBERTIN



GEVREY-CHAMBERTIN
En Songe

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

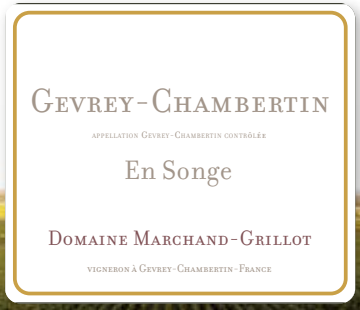
VIGNE
Plantée en 1981 et toujours en pente douce, avec une exposition idéale au levant.
La terre y est pauvre, sur des marnes jaunes. Le Songe, mieux, le rêve, pour élaborer de bonnes cuvées.

DÉGUSTATION
La vigne mûrit bien et enfante un vin structuré. Il a une grande texture, des tanins serrés avec de la sucrosité. Le vin montre une belle matière nerveuse avec une robe d'un beau rubis profond.

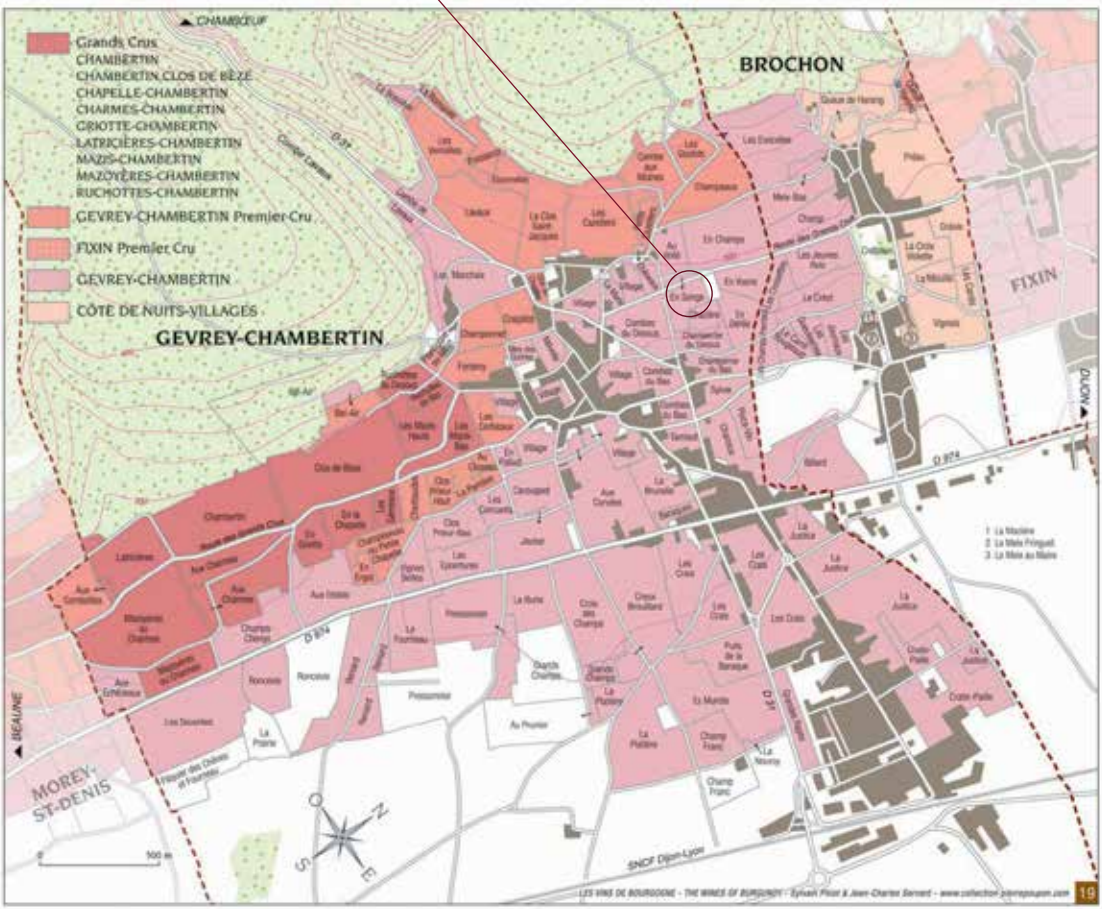
GARDE
Ne pas suivre la mode qui fait déguster des vins trop jeunes, la patience saura récompenser l'Œnophile averti.

VINIFICATION
Rigueur sur la maturité et la qualité de la vendange pour une cuvaison d'une moyenne de 20 jours, en fonction du millésime, une macération froide à 8°C pendant une période de 6 à 8 jours.
La fermentation alcoolique se déclenche naturellement sans ajout de levures exogènes, le contrôle des températures se fait par circulation d'eau réfrigérée dans les cuves avec un maximum de 30°.

ELEVAGE
Pour retrouver la subtilité et la finesse de ce terroir, le vin est logé dans des fûts d'1 à 3 ans, pour une garde de 18 mois.



GEVREY-CHAMBERTIN
En Songe



GEVREY-CHAMBERTIN
En Jouise

APPELLATION
Gevrey-Chambertin

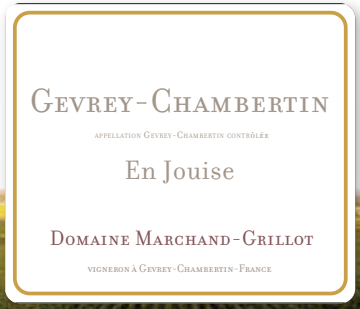
VIGNE
Plantée en 1973 au centre de l'appellation, sur le cône alluvionnaire de la combe de Lavaux, le sol est riche en sable, pierres et limons ce qui procure plus de subtilité et de finesse au vin.

DÉGUSTATION
C'est moins la matière qui compte en ce vin. Il est plus en texture qu'en consistance. Ce vin est très élégant, mais aussi nerveux et fin dans le même mouvement, très cerisé, toujours bouqueté avec exubérance.

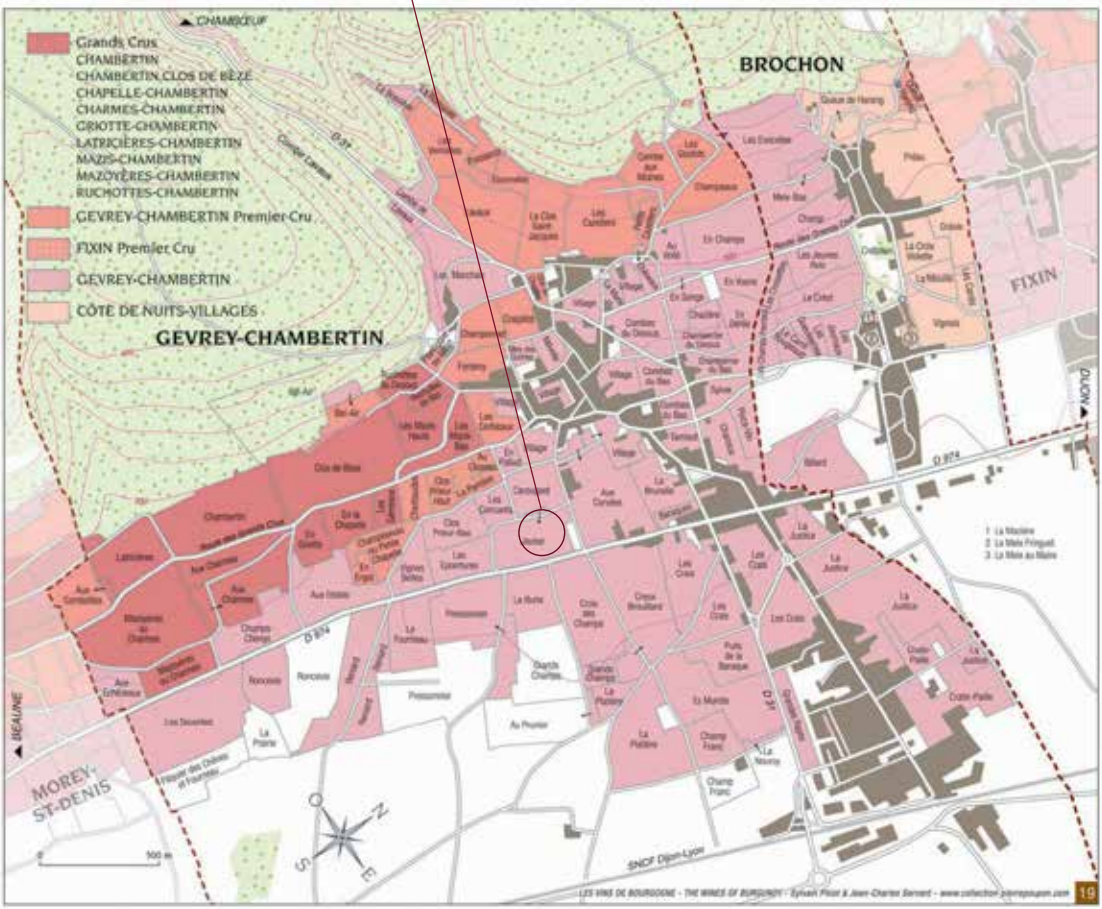
GARDE
Une approche plus « rapide » de 5 à 8 ans, suffisent pour apprécier sa finesse et son élégance.

VINIFICATION
Le suivi de la maturité est très important car la nature du sol fait que les raisins murissent vite. Il est donc sensible à la sur-maturité.
Macération froide à 8° pendant une période de 6 jours.
La fermentation alcoolique se déclenche naturellement sans ajout de levures exogènes. Le délestage du moût et les remontages sont préférés aux pigeages pour garder toute sa finesse.
Une cuvaison d'une moyenne de 16 jours avec un maximum de 30° contrôlée.

ELEVAGE
Pour ne pas masquer le terroir, le vin est logé dans les fûts de 1 à 3 ans, pour un élevage de 16 à 18 mois.



GEVREY-CHAMBERTIN
En jouise



GEVREY-CHAMBERTIN
Clos de la Cabotte

APPELLATION
Village

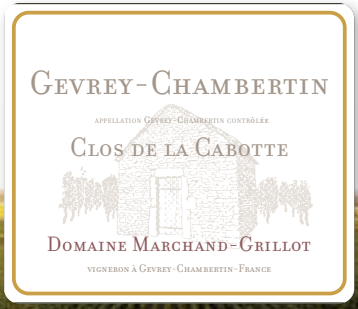
VIGNE
Grand clos du centre du village, entré dans le domaine en 2022, il regroupe plusieurs périodes de plantations. Les vignes plus âgées sont de 1949 et les plus jeunes de 1985. Le sol est argileux mais peut profond entrecoupé de bans de roche et de graviers.

DÉGUSTATION
Gevrey-Chambertin pur souche. La concentration et les fruits rouge bien mures sont bien équilibrés par une fraicheur croquante et la souplesse des tanins.

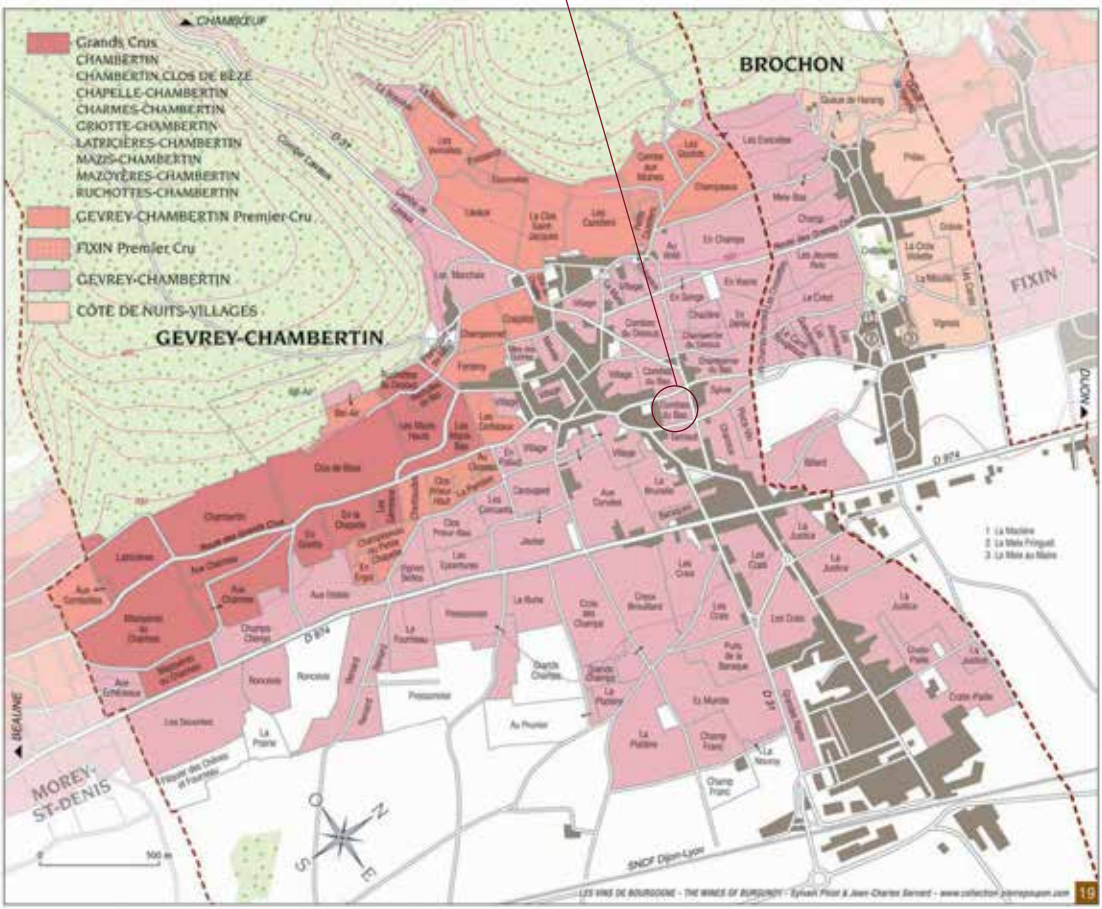
GARDE
Très agréable à déguster sur sa jeunesse, il est préférable de s'armer de patience pour ne pas craquer avant 3 à 5 ans de bouteille.

VINIFICATION
Premier millésime en 2023 ; il suit pour le moment la vinification traditionnelle du domaine avant de connaitre le caractère de son terroir. Il s'agit d'une macération à froid d'une semaine suivi d'une fermentation de 10 jours avec quelques pigeages et remontages.

ELEVAGE
Le vin est élevé 18 mois dans des fûts d'une année à trois ans. Un ouillage régulier et un soutirage après fermentation malolactique sont les seules interventions réalisées.



GEVREY-CHAMBERTIN
Clos de la Cabotte



BOURGOGNE
Pasquier des Chênes

APPELLATION
Bourgogne

VIGNE
Plantée en 1995 en bas du coteau, entre Gevrey-Chambertin et Morey-Saint-Denis sur des terres où la présence de sable est forte. La vigne mûrit bien ses fruits, qu'il faut savoir cueillir au bon moment.

DÉGUSTATION
Le nez est agréable sur des notes de fruits rouges, très souple en bouche, plus en texture qu'en consistance.

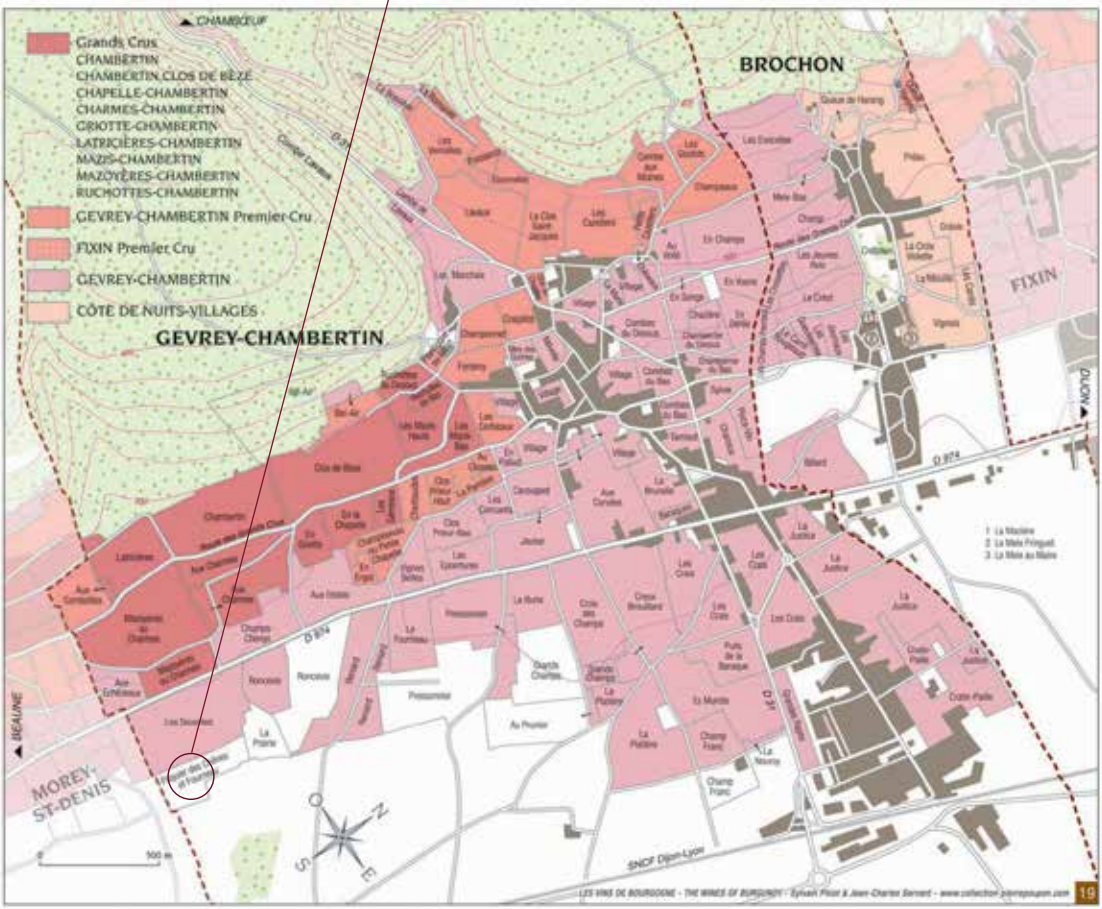
GARDE
C'est un vin qui arrive vite à maturité pour le bonheur de l'Œnophile pressé, ou désireux de laisser vieillir des climats qui l'exigent.

VINIFICATION
Du fait d'un sous-sol sableux, il faut éviter la sur-maturité. La cuvaison est assez courte de 12 à 15 jours avec une partie de la cuvée en grappes entières. Les remontages et les délestages des moûts sont privilégiés afin de sublimer le fruité du raisin.

ÉLEVAGE
Les fûts de 2 à 3 ans sont préférés afin de garder au vin le croquant du raisin.



BOURGOGNE
Pasquier des Chênes



CÔTEAUX BOURGUIGNON
En Bollery

APPELLATION
Régionale

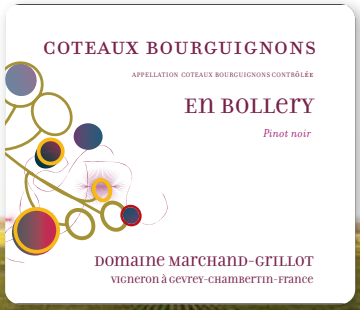
VIGNE
Agée d'une trentaine d'années et située à Flagey-Echézeaux en contrebas du clos de Vougeot sur une terre argileuse.

DÉGUSTATION
Le nez est franc et flatteur sur des fruits rouges et floraux.
La bouche est croquante, et d'une structure assez ronde.

GARDE
Ce vin est vite à maturité et est agréable à boire jeune, mais il peut aussi se garder quelques années.

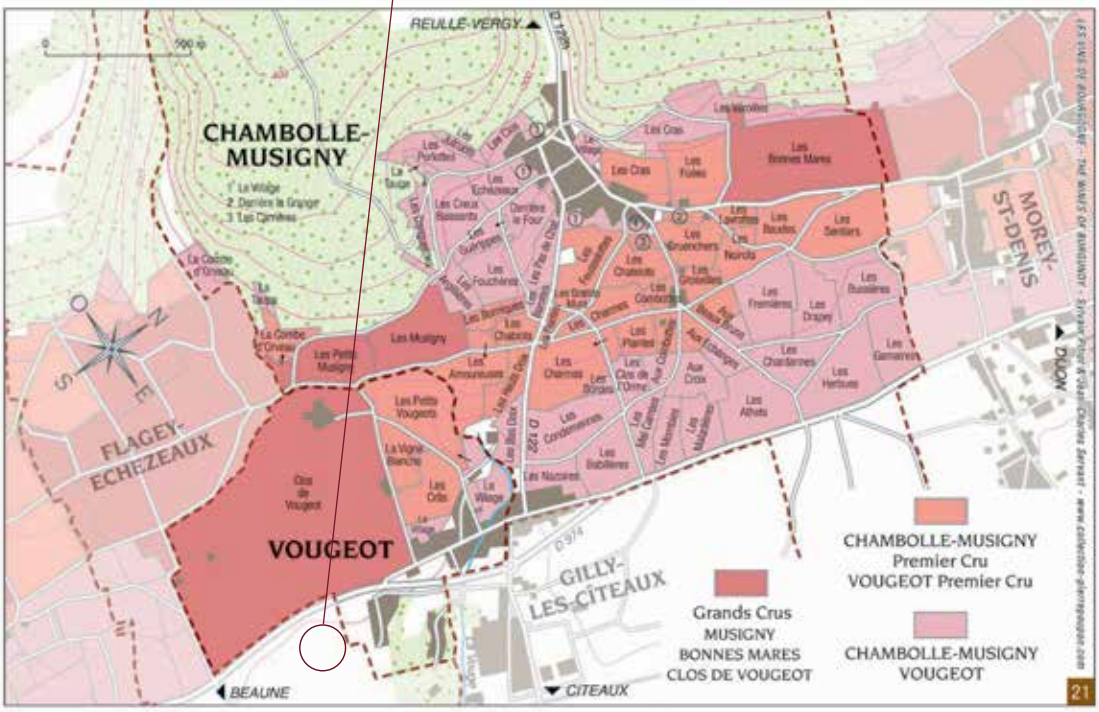
VINIFICATION
Son sol argileux et frais, donne des raisins à maturité plus tardivement.
La vinification est assez courte de 12 à 15 jours.
Les remontages et les délestages des moûts sont privilégiés afin de sublimer le fruité du raisin.

ÉLEVAGE
Les fûts de 1 à 3 ans sont préférés afin de garder le caractère du climat.



CÔTEAUX BOURGUIGNON

En Bollery



CÔTEAUX BOURGUIGNON
En Bollery Chardonnay

APPELLATION
Régionale

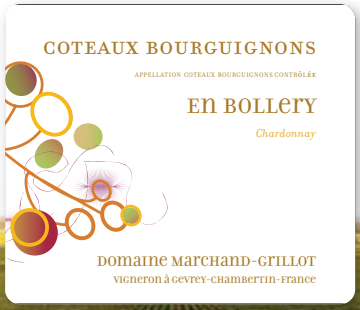
VIGNE
Agée d'une trentaine d'années et située à Flagey-Echézeaux en contrebas du clos de Vougeot sur une terre argileuse.

DÉGUSTATION
Très floral au nez. Des notes de fleurs blanches. Assez vif en bouche sur des arômes de fruits Blanc comme la poire ou la pêche de vigne.

GARDE
Il lui faut deux à trois années en bouteilles pour découvrir toutes les subtilités et l'élégance du Chardonnay.

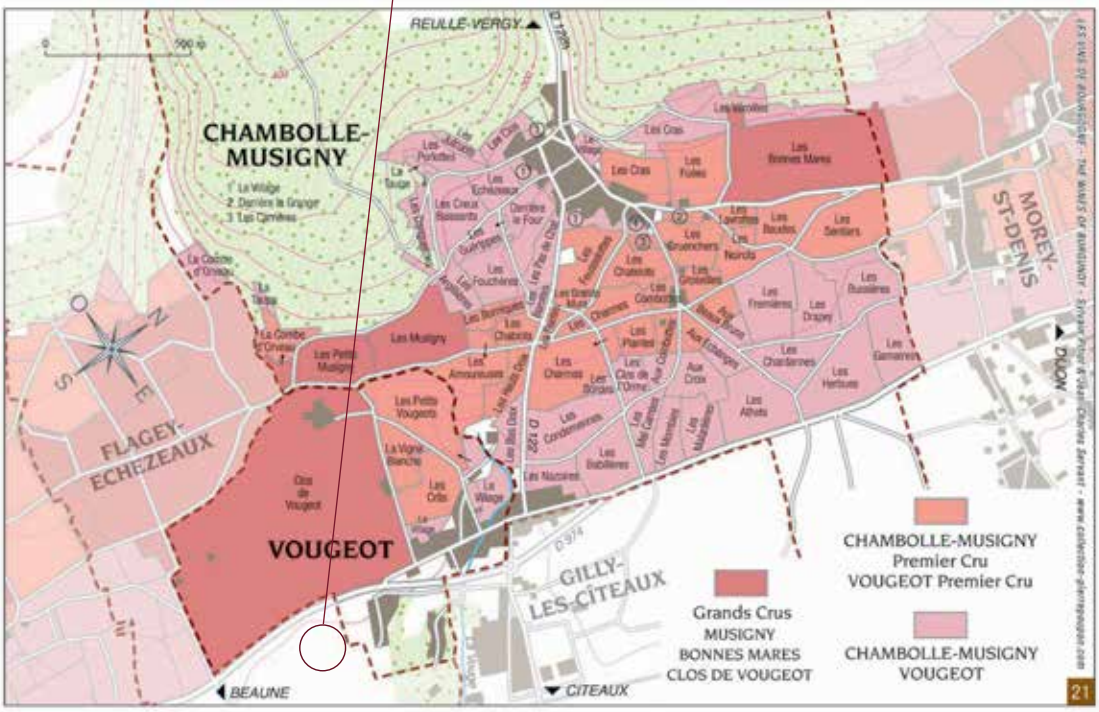
VINIFICATION
Les raisins sont les premiers à rentrer en cuverie ou le pressoir les attends. Après le débourbage, le moût est logé en cuves inox à une température basse tout le long de sa fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE
Se poursuit en cave pour une durée de 12 à 15 mois. Ce vin est logé pour moitié dans des futs de 1 à 3 ans et en cuve inox affins d'avoir un boiser léger.



CÔTEAUX BOURGUIGNON

En Bollery Chardonnay



BOURGOGNE
Pinot Noir

APPELLATION
Bourgogne

VIGNE
Assemblage de deux vignes, en Croteaux et les Graviers.
Plantée en 1975 et 1979 sur les terres de Gilly-Les-Cîteaux et Chambolle-Musigny.
Les lieus-dits ne trompent pas sur la nature minérale du sous-sol. Sur plusieurs villages, nous retrouvons sous plusieurs écritures tel que, les Crais, les Crocs, les Cras, les Perrières.
La vigne murit bien ses fruits qu'il faut cueillir au bon moment.

DÉGUSTATION
Le nez est agréable ou le fruit rouge domine. Très souple en bouche avec de la consistance et du croquant.

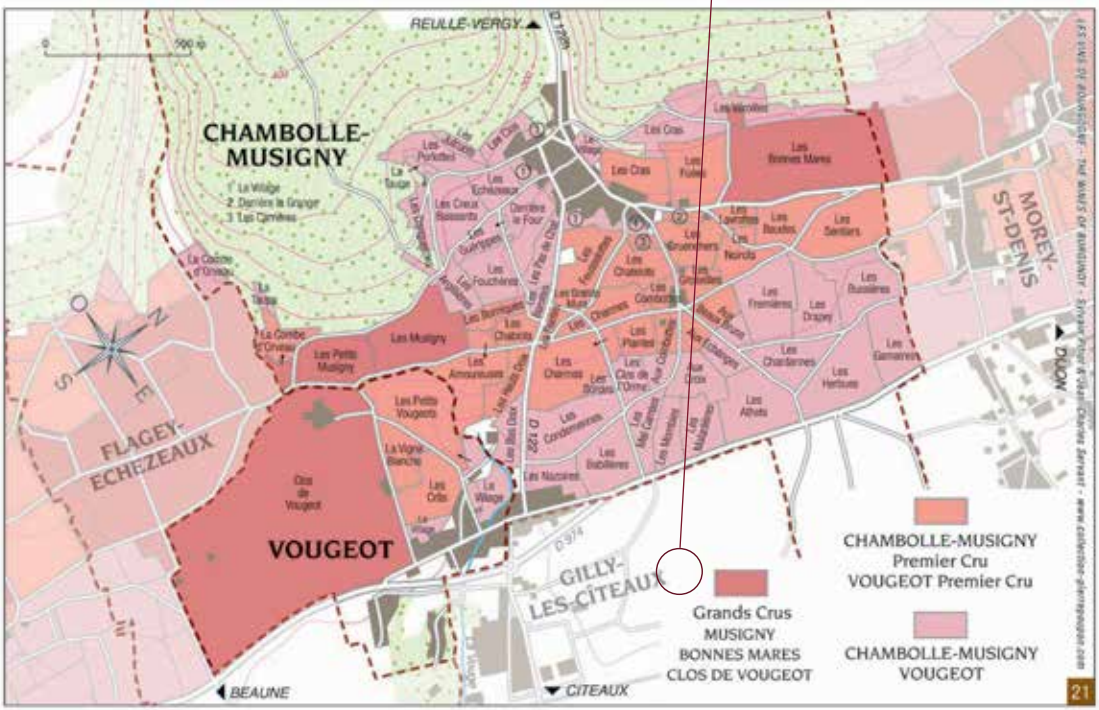
GARDE
C'est un vin qui se gardera facilement 5 à 6 ans à partager autour d'une bonne table.

VINIFICATION
Le sous-sol caillouteux fait qu'il faut éviter la sur-maturité.
La cuvaison est de plus de 15 jours, les remontages sont privilégiés pour préserver le fruité du raisin.

ÉLEVAGE
Sur fûts de 1 à 3 ans avec le savoir faire de deux tonnelleries, entre 12 et 15 mois avant la mise en bouteilles.



BOURGOGNE
Pinot Noir



VIN DE FRANCE - Blanc
L'insolite

APPELLATION
Vin de france

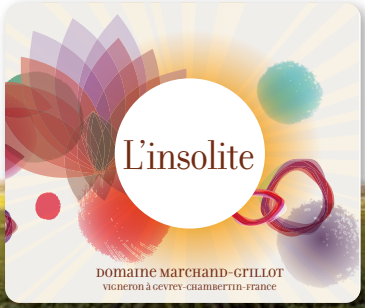
VIGNE
Plantée en 2009 à partir de 3 vieux cépages Bourguignon, qui sont le Pinot Beurrot, le Pinot Blanc et le Chardonnay.
Le sol est une succession de sable et de cailloux dans une terre légère.

DÉGUSTATION
Le nez est frais sur des notes de poire et de pamplemousse.
La bouche est équilibrée entre la rondeur du Pinot Beurrot et la vivacité des fruits.

GARDE
C'est un vin qui arrive vite à maturité pour le bonheur de l'Œnophile pressé, désireux de se faire plaisir dès l'apéritif.

VINIFICATION
Après le pressurage et un refroidissement à 8°C, le moût est débourbé afin de ne garder que de la lie fine. La fermentation débute naturellement et est maintenue à 18°C pendant 15 jours. La fermentation se termine en fûts dans la cave.

ÉLEVAGE
Élevé sur lies, le vin nécessite quelques bâtonnages avant la malolactique. Selon les millésimes, la fermentation malolactique est faite entièrement, en partie, ou pas du tout. Dans ces deux derniers cas, le vin est stérilisé par filtration.



VIN DE FRANCE - Blanc
l'insolite

