

## LES VINS / BLANCS



### PINOT BEURROT

Le « Pinot Beurrot » est un vieux cépage bourguignon issu du pinot gris, très peu utilisé de nos jours.

Il n'est pas rare de trouver parfois dans les vieilles vignes quelques pieds de « Beurrot » au milieu des Chardonnay ou Pinot, que les Anciens plantaient pour apporter un peu de gras au vin.

Vigne en appellation Bourgogne plantée sur le territoire de la commune de Pommard.

Terrain argileux peu profond, tout de suite sur le gravier

Agriculture biologique (non homologuée) depuis 1999. En cours de certification par QUALITE FRANCE

**CÉPAGE** : Pinot gris dit Beurrot

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : Vigne plantée en 1997

**SURFACE** : 19 ares 01

**VINIFICATION** :

Pas de sulfite au moment de la vendange afin de ne pas gêner la fermentation alcoolique qui se fait sans apport de levure. Juste après la fermentation alcoolique, ensemencement en bactéries lactiques pour provoquer la fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE** : Sultitage à 18cl/hl et élevage en fût d'environ 11 mois

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteilles à la propriété avec collage si nécessaire (présence de protéines) et filtration sur terre. Teneur en SO<sub>2</sub> : 25 à 30 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 90 à 100 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / **BLANCS**



### **BOURGOGNE Aligoté**

Petite parcelle de 8 ares dans la plaine de Pommard.  
Vin blanc vif qui accompagne les escargots et le jambon persillé. Partenaire idéal du cassis pour le fameux kir bourguignon !

**CÉPAGE** : Aligoté

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 50 ans

**SURFACE** : 8 ares

**VINIFICATION** :

Pas de sulfite au moment de la vendange afin de ne pas gêner la fermentation alcoolique qui se fait sans apport de levure. Juste après la fermentation alcoolique, ensemencement en bactéries lactiques pour provoquer la fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE** : Sulfitage à 18cl/hl et élevage en fût d'environ 11 mois

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteilles à la propriété avec collage si nécessaire (présence de protéines) et filtration sur terre.  
Teneur en SO<sub>2</sub> : 25 à 30 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 70 à 90 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / **BLANCS**



### **HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « La Foulotte »**

Vigne de coteau en appellation Hautes côtes de Beaune, 100% chardonnay.

Cette parcelle d'un demi hectare est située sur le sommet d'une petite colline en bordure d'appellation Pommard. Elle profite d'un ensoleillement quotidien du matin au soir.

Le sol est constitué de marnes blanches, idéales pour l'élaboration du chardonnay.

Déjà exploitée au Moyen Age, la parcelle produisait des vins blancs appréciés des ducs de Bourgogne.

**CÉPAGE** : Chardonnay

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 20 ans

**SURFACE** : 0,5 ha

**VINIFICATION** :

Pas de sulfite au moment de la vendange afin de ne pas gêner la fermentation alcoolique qui se fait sans apport de levure. Juste après la fermentation alcoolique, ensemencement en bactéries lactiques pour provoquer la fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE** : Sulfitage à 18cl/hl et élevage en fût d'environ 11 mois

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteilles à la propriété avec collage si nécessaire (présence de protéines) et filtration sur terre.  
Teneur en SO<sub>2</sub> : 25 à 30 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 70 à 90 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / **BLANCS**



### **BEAUNE « En Montagne Saint-Désiré**



Appellation Village en sommet de coteaux sur la commune de Beaune.

Cette parcelle est plantée en limite du très réputé « Clos des Mouches ».

Les vins sont tendus, vifs par leur minéralité mais doté d'un beau gras.

Belle association avec les poissons et crustacés.

**CÉPAGE** : Chardonnay

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : Jeune vigne, environ 12 ans

**SURFACE** : 55 ares

**VINIFICATION** :

Pas de sulfite au moment de la vendange afin de ne pas gêner la fermentation alcoolique qui se fait sans apport de levure. Juste après la fermentation alcoolique, ensemencement en bactéries lactiques pour provoquer la fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE** : Sulfitage à 18cl/hl et élevage en fût d'environ 11 mois.

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteilles à la propriété avec collage si nécessaire (présence de protéines) et filtration sur terre. Teneur en SO<sub>2</sub> : 25 à 30 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 70 à 90 mg/l de SO<sub>2</sub> total.



## LES VINS / **BLANCS**



### **MEURSAULT « Les Meix Chavaux »**

Appellation village située dans la gorge d'Auxey-Duresses. L'exposition Est- Nord Est permet d'obtenir des Meursault assez vifs. Les vins blancs ne sont pas bâtonnés préférant la vivacité au coté trop gras du vin.

**CÉPAGE** : Chardonnay

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 40 ans

**SURFACE** : 25 ares

**VINIFICATION** :

Pas de sulfite au moment de la vendange afin de ne pas gêner la fermentation alcoolique qui se fait sans apport de levure. Juste après la fermentation alcoolique, ensemencement en bactéries lactiques pour provoquer la fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE** : Sulfitage à 18cl/hl et élevage en fût d'environ 11 mois

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteilles à la propriété avec collage si nécessaire (présence de protéines) et filtration sur terre.  
Teneur en SO<sub>2</sub> : 25 à 30 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 70 à 90 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / **BLANCS**



### **BEAUNE 1er Cru «Clos des Mouches»**

Une des plus célèbres parcelles de l'appellation Beaune, avec une très petite production en blanc, d'où la rareté de ce vin.

Les abeilles étant appelées autrefois « Mouches à miel », la parcelle fait référence aux ruches installées autrefois par les moines de Cîteaux.

La vigne très jeune et la maîtrise des rendements s'impose. Les vins font ressentir le côté minéral, avec la même longueur que les rouges.

**CÉPAGE** : Chardonnay

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 6 ans

**SURFACE** : 20 ares

**VINIFICATION** :

Pas de sulfite au moment de la vendange afin de ne pas gêner la fermentation alcoolique qui se fait sans apport de levure. Juste après la fermentation alcoolique, ensemencement en bactéries lactiques pour provoquer la fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE** : Sulfitage à 18cl/hl et élevage en fût d'environ 11 mois

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteilles à la propriété avec collage si nécessaire (présence de protéines) et filtration sur terre. Teneur en SO<sub>2</sub> : 25 à 30 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 90 à 100 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / ROUGES



### BOURGOGNE Grand Ordinaire

Petite vigne d'à peine 10 ares plantée sur la commune de Pommard en limite des appellations BOURGOGNE.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 40 ans

**SURFACE** : 10 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin.

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / ROUGES



### POMMARD 1er Cru « Rugiens »

« Le » Pommard par excellence !

Ce terroir donne un vin puissant et viril mais qui peut être dompté par une vinification avec éraflage et pigeage modéré. Les vins issus des Rugiens sont souvent plus colorés que les autres 1er crus, et sont surtout comme les Epenots d'une longueur infinie. Deux grands crus incontestables.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 65 ans

**SURFACE** : 45 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin.

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / ROUGES



### POMMARD 1er Cru « La Platière »

Ce sont les pierres plates extraites de cette parcelle qui donnent son nom à la vigne.

La Platière est exposée plein sud sur terrain argilo-calcaire très caillouteux, et peu profond, relativement pentu en milieu de coteaux.

La roche mère est à environ 40 cm de profondeur.

Les vins issus de cette vigne sont d'une très grande finesse, tout en gardant une belle charpente.

Agriculture biologique (non homologuée) depuis 1999. En cours de certification par QUALITE FRANCE

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : Vigne plantée en 1936, 20 a ont été ajoutés en 1982

**SURFACE** : 69a 89

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin)

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / ROUGES



### BOURGOGNE « Les Maisons-Dieu »

Le nom de Maison-Dieu est lié à l'existence d'une bâtisse qui accueillait les pèlerins en route pour Saint-Jacques de Compostelle et faisait office d'hospice qui soignait les malades. Cette maison aurait été abandonnée au 17<sup>ème</sup> siècle à cause de la proximité des Hospices de Beaune.

Cette parcelle de vignes en appellation Bourgogne est sur le territoire de la commune de Pommard. Elle est plantée en bordure des appellations Pommard Village, et était vendue jusqu'en 1937-1938, date de la classification des appellations régionales, villages, 1<sup>er</sup> Cru et Grand Cru, en appellation Pommard.

Agriculture biologique (non homologuée) depuis 1999. En cours de certification par QUALITE FRANCE.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : Vigne plantée en 1997

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût.

**MISE EN BOUTEILLES** : Mise en bouteille sans collage, ni filtration, sauf exception. Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / ROUGES



### BOURGOGNE Pinot Noirien

Assemblage de plusieurs parcelles plantées sur Pommard en aire d'appellation BOURGOGNE sur les lieux-dits en Seurret et Crenilles. Ces vignes sont plantées en pinot fin d'où les rendements limités qui permettent une véritable expression du pinot noir.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 60 ans

**SURFACE** : 1 ha

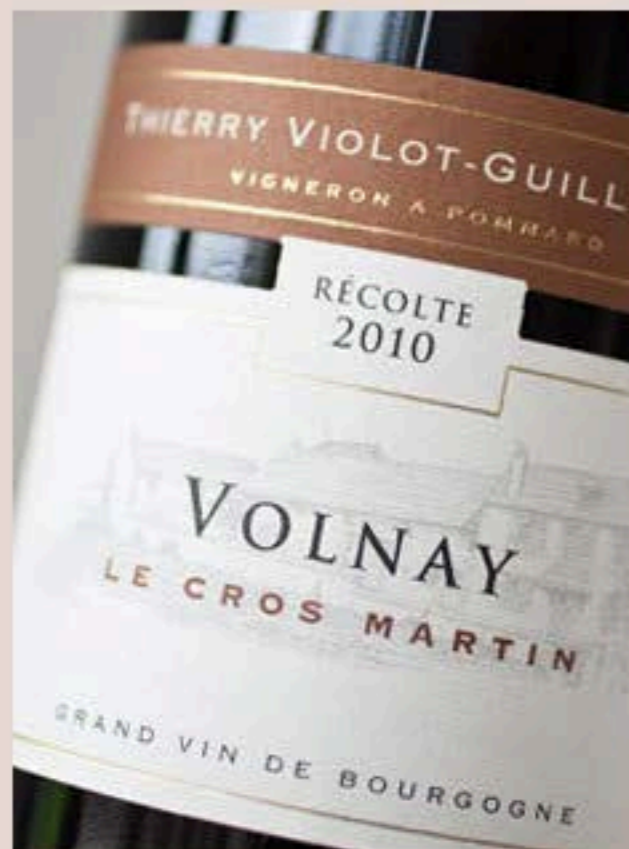
**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin).

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / ROUGES



### VOLNAY « Les Cros Martin »

Vieille vigne de plus de 70 ans située juste en dessous des Volnay 1er cru Champans. Ce Volnay village donne un vin souple et fruité qui peut devenir viril sur certains millésimes comme 2005 ou 2010.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : Plus de 70 ans

**SURFACE** : 40 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin).

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / ROUGES



### AUXEY-DURESSES 1er Cru « Les Reugnes »

Premier cru d'Auxey Duresses situés en limite du 1er cru « Les Duresses ». Cette parcelle est exposée plein sud au beau milieu du coteau. Les vins sont racés, structurés, virils. Ces vins solides sont très à l'aise sur des plats en sauce ou des gibiers.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 60 ans

**SURFACE** : 20 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin).

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / ROUGES



### MONTHELIE 1er Cru « Les Duressees »

Classée en premier cru, la parcelle de Duressees appartient aux deux communes d'Auxey Duressees et Monthelie.

Sur Monthelie, les vins sont plus en finesse et ont un très beau potentiel de garde.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 50 ans

**SURFACE** : 15 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin).

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / ROUGES



### BEAUNE 1er Cru « Clos des Mouches »



Parcelle de Beaune 1er cru exposée Sud-Est.

Les abeilles étant appelées autrefois « Mouches à miel », et de nombreuses ruches bordaient cette parcelle.

Les rouges sont des vins souples et soyeux, tout en élégance avec une très belle longueur. Parfaits sur une volaille de Bresse.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 65 ans

**SURFACE** : 30 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin).

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total

## LES VINS / ROUGES



### POMMARD 1er Cru « Derrière Saint-Jean » MONOPOLE

La parcelle est plantée devant la maison en 1er cru Monopole. La quantité de vin produite est de de l'ordre de 400 à 500 bouteilles.

C'est un Pommard solide qui se situe dans la lignée des Pommard « coté beaunois », sans virilité excessive.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 65 ans

**SURFACE** : 9 ares 61

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire 5 ou 6 jours de pré-fermentation à froid. Puis la cuvaison se passe en cuve bois pendant 10 jours. Les températures de fermentation peuvent atteindre 32°. La macération dure quelques jours de plus jusqu'à ce que la température atteigne 20-22°. Pressurage pneumatique. 2 jour de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois. Nous utilisons 50% de fûts neufs dont les bois ont séché durant 4 ans et 50 % de fûts qui a déjà connu un vin.

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total



## LES VINS / ROUGES



### POMMARD 1er Cru « Epenots »

Une des deux parcelles les plus connues de Pommard avec les Rugiens. Ces deux dernières vont peut être accéder au rang de « Grands crus » prochainement.

Exposée Sud-Est, les Epenots sont situés en début de coteaux.

Mon style de vinification fait ressortir la finesse des pinots et limite le côté puissant des Pommard. Ce vin garde une « longueur » infinie et s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, des viandes en sauce et des fromages forts.

**CÉPAGE** : Pinot noir

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 70 ans

**SURFACE** : 25 ares

**VINIFICATION** :

Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débouillage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage – 50 % en fûts d'un vin).

**ÉLEVAGE** : En fût de chêne.

**MISE EN BOUTEILLES** : Teneur en SO<sub>2</sub> : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre et 60 à 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total