

22 septembre 2011
Au gré des côtes de Bourgogne





Au programme

1. *Côte chalonnaise* :

Domaine Belleville – Rully « la Perche » 2007

2. *Côte de Beaune* :

Etienne Sauzet – Puligny Montrachet 1° cru « les Perrières » 2004

3. *Côte de Beaune* :

Chantal Lescure – Volnay 2003

4. *Côte de Nuits* :

Chantal Lescure – Nuits Saint Georges 1° cru « les Vallerots » 2005

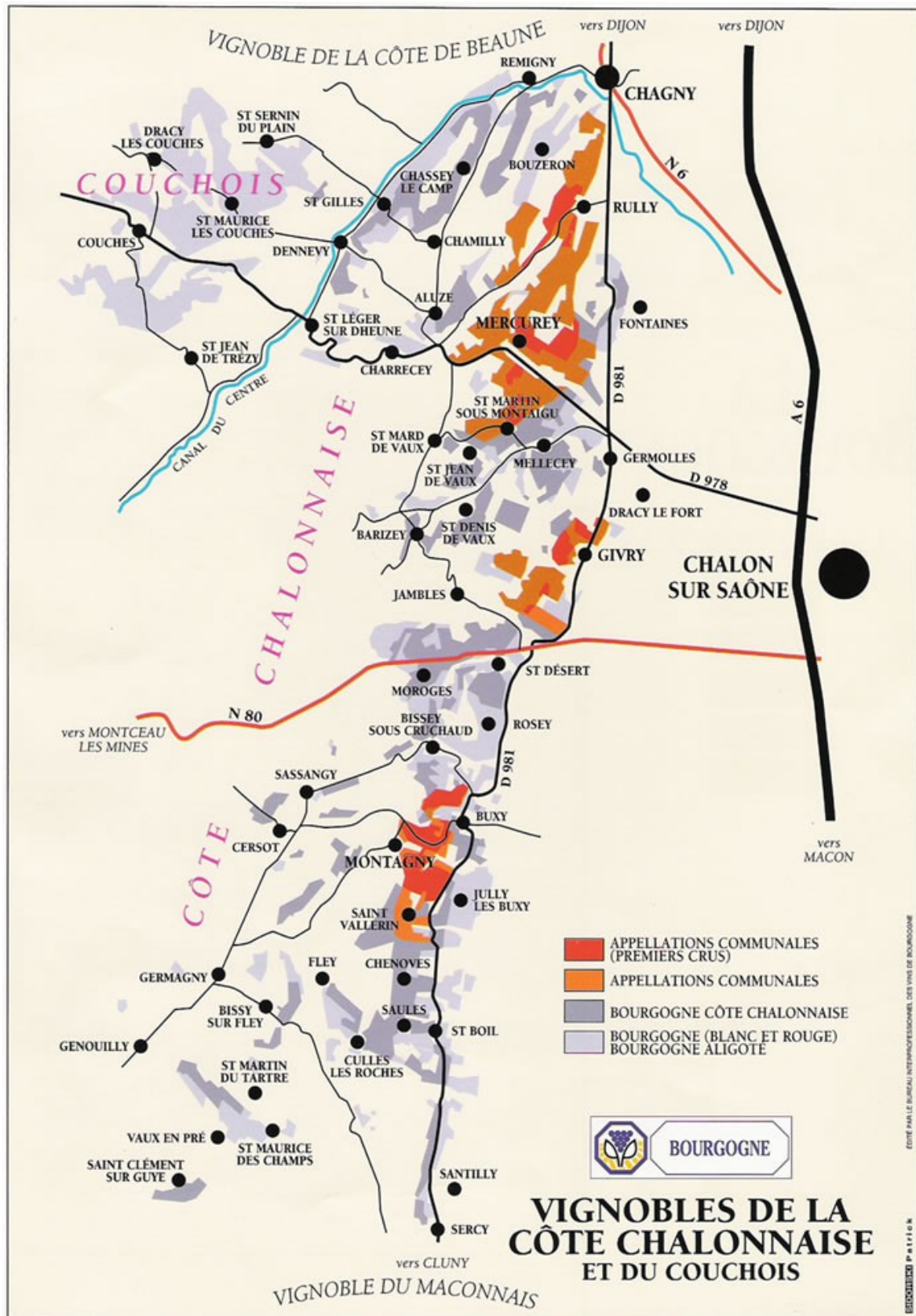
5. *Côte de Beaune* :

Chantal Lescure – Beaune 1° cru « les Chouacheux » 2002

6. *Côte de Beaune* :

La Pousse d'Or – Pommard 1° cru « les Jarollières » 2001

Côte chalonnaise



Domaine Belleville – Rully « la Perche »

2007

Le Domaine a été créé dans les années 1920 par le grand père de Monsieur Christian BELLEVILLE.

Ce dernier en a repris la succession depuis 1982. Depuis cette date, il n'a eu de cesse d'accroître la surface d'exploitation. De 5 à 10, puis à 17 hectares, le Domaine Christian Belleville compte aujourd'hui 22 hectares dans l'appellation Rully. En complément de cette appellation maîtresse de la Côte Chalonnaise, le domaine possède et exploite 10 hectares de vignes sous l'appellation Mercurey et 6 hectares d'appellation prestigieuses telles que Puligny-Montrachet, Santenay, Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny.

Les Rully Blancs et les Rully Rouges 1^o Crus permettent de confirmer cette diversité qui fait toute la richesse des vins du Domaine et de la Bourgogne.

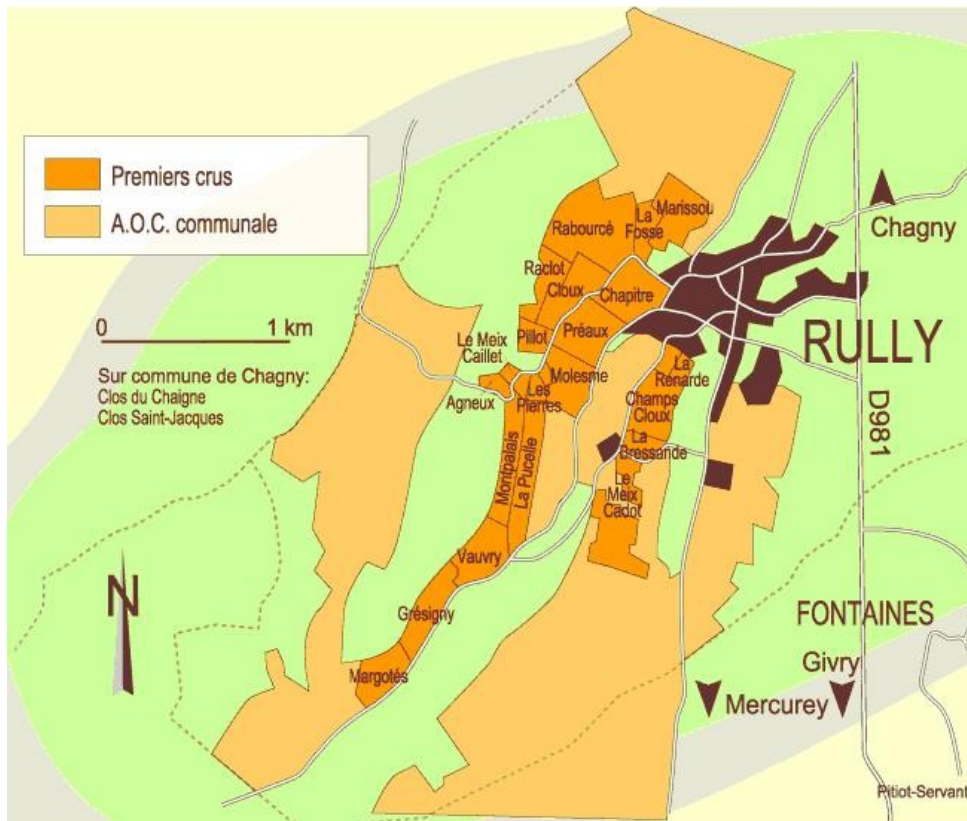
La production du Domaine est d'environ 230 000 bouteilles, réparties en 55 % de rouge, 35 % de blanc, 5 % de rosé et 5 % de crémant.

Le Vignoble de Rully est trop méconnu du grand public. Pourtant, il est ancien. Sa superficie s'est étendue jusqu'à 700 hectares avant l'attaque du phylloxéra en 1904. Elle est aujourd'hui de 340 hectares. Son sol est composé de strates calcaires de l'aire secondaire qui sont le prolongement de celles de la Côte de Beaune. Cépage en blanc : Chardonnay.

L'AOC RULLY a été créé le 13 juin 1939 en blanc et rouge.

Rully compte actuellement 23 premiers crus dont « La Pucelle », « Chapitre », « Les Cloux », « Rabourcé ». Ces premiers crus sont répartis sur 115 hectares et représentent 30% de la production.

A ses origines, le vignoble de Rully produisait essentiellement du vin mousseux qui donna ensuite naissance à l'appellation Crémant de Bourgogne.

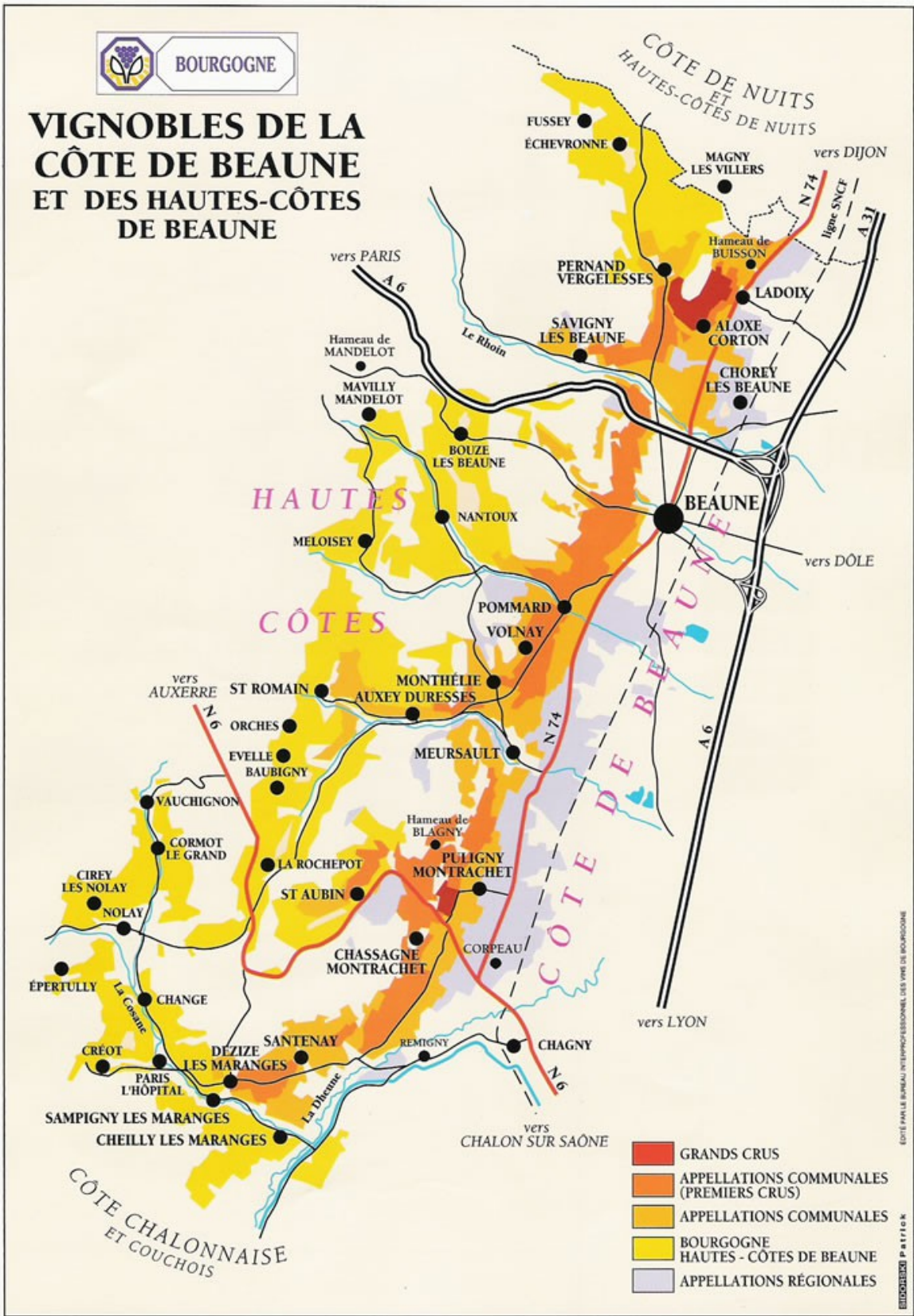


Côte de Beaune



BOURGOGNE

VIGNOBLES DE LA CÔTE DE BEAUNE ET DES HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



- GRANDS CRUS
- APPELLATIONS COMMUNALES (PREMIERS CRUS)
- APPELLATIONS COMMUNALES
- BOURGOGNE HAUTES - CÔTES DE BEAUNE
- APPELLATIONS RÉGIONALES

ÉDITÉ PAR LE BUREAU INTERPROFSSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE
ÉDITEUR Patrick

Etienne Sauzet – Puligny Montrachet 1° cru « les Perrières »

2004

Étienne SAUZET est né en 1903. C'est à la suite d'un héritage de quelques hectares de vignes qu'il a créé sa propre exploitation.

Au fil des années, il acquiert des vignes jusqu'à ce que le domaine couvre un peu plus de 12 hectares vers 1950.

Depuis sa mort, en 1975, c'est sa petite-fille Jeanine, et son époux Gérard Boudot, qui assument la direction du domaine.

En 1991, suite à une répartition successorale, le domaine a été réduit à un peu moins de 9 hectares.

Pour palier cette réduction, des achats de raisins sont effectués auprès de quelques bons vignerons de l'appellation.

La maison Étienne SAUZET s'appuie, avant tout, sur son domaine en tant que propriétaire-récoltant, la partie achat de raisins n'étant qu'un appoint.

FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU « Les Perrières »

SURFACE EXPLOITEE : 0,50 Ha planté en Chardonnay

STATUT : PROPRIETAIRE + ACHAT

AGE DE LA PARCELLE : 20 ans

VINIFICATION : pressurage pneumatique en raisins entiers
Débourbage statique à froid (10° à 12°C) pendant 18 à 24 heures

Le moût est ensuite mis en fût pour la fermentation alcoolique. Elle s'effectue durant 3 à 6 semaines à des températures de 18° à 22°

L'élevage du PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} Cru « Les Perrières » se fait en fûts de chêne provenant des forêts de Tronçais et Allier dont 35 % sont neufs.

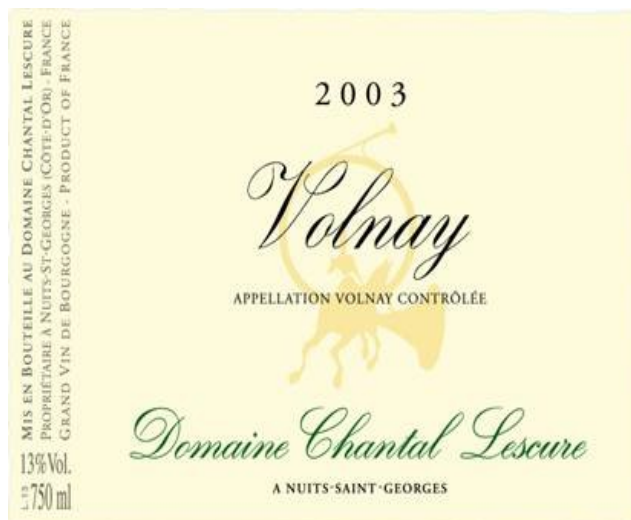
Le vin reste en fût 11 mois sur lies avec batonnage si nécessaire, en fonction des millésimes, la fermentation malolactique se fait durant cette période.

L'élevage se poursuit ensuite sur lies fines en cuve inox pendant 6 mois.

Un léger collage et une légère filtration sont délicatement effectués avant la mise en bouteilles.

Chantal Lescure – Volnay

2003



Fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils : Thibault et Aymeric Machard de Gramont.

Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Volnay en Côte de Beaune.

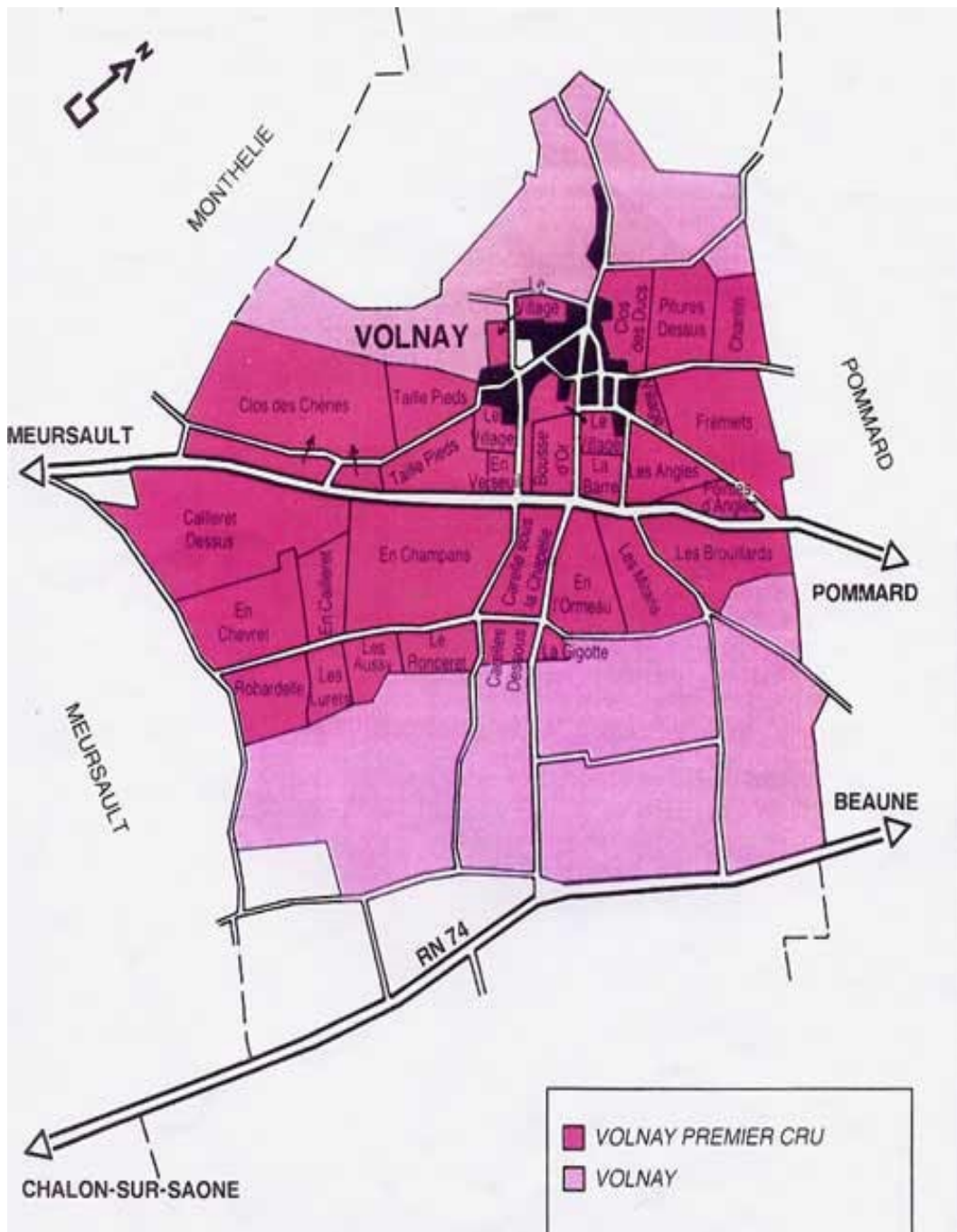
En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chavériat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997. Aujourd'hui, le domaine est certifié BIO (qualité France).

VIGNES ET TERROIRS

0.6 hectares de vieilles vignes (plus de 50 ans) sur un terroir argilo-limoneux profond. Sélection massale ancienne, rendement assez faible. Pinot noir.

VINIFICATION ELEVAGE

Vendanges manuelles triées, foulage léger, égrappage total, mise en cuve par gravité, vinification en cuve inox, taille adaptée (40 hectolitres), levures indigènes, pigeage modéré, cuvaison longue (20 à 25 jours).



Élevage en fûts, cave froide sur lies, 30 à 40% de fûts neufs, origine des bois : Centre France et Vosges. Un soutirage en fin d'élevage (16 à 18 mois).

Chantal Lescure – Beaune 1° cru

« les Chouacheux »

2002



VIGNES ET TERROIRS

1.51 Hectares sur un terroir argilo-calcaire, à dominante argileuse, riche en oxyde de fer (terre rouge).

Vignes âgées d'une cinquantaine d'années, sélection massale. Pinot noir.

VINIFICATION ELEVAGE

Vendanges manuelles, triées, égrappées à 100%, foulage léger, encuvage par gravité, en cuve inox, de capacité moyenne (correspondant exactement à cette parcelle). Régulation de température par ruissellement.

Fermentation par levures indigènes, cuves fermées, pigeages et interventions modérés. Cuvaision de longueurs adaptées aux millésimes (18 à 25 jours).

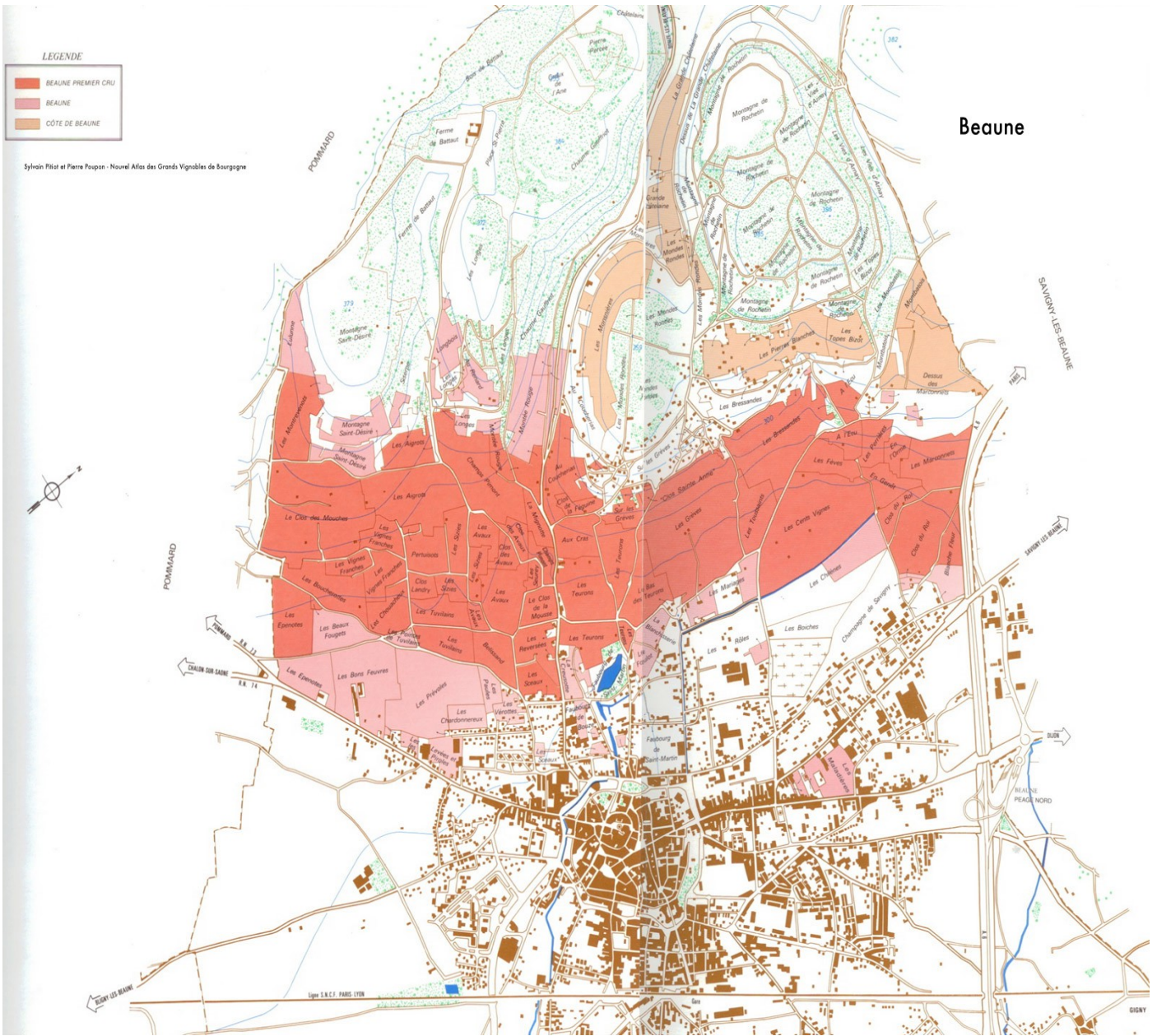
Élevage en fût : 25 à 30% de fûts neufs, origine des bois : Centre France et Vosges exclusivement. Fermentation malolactique tardive (caves froides). Un soutirage par gravité un mois avant la mise en bouteille

LEGENDE

- BEAUNE PREMIER CRU
- BEAUNE
- CÔTE DE BEAUNE

Sylvain Pitot et Pierre Poupon - Nouvel Atlas des Grands Vignobles de Bourgogne

Beaune



La Pousse d'Or – Pommard 1° cru

« les Jarollières »

2001

Le domaine de la Pousse d'Or est établi à Volnay depuis 1954. Il dispose d'un vignoble d'exception, constitué principalement de premiers et grands crus, sur les villages de Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Corton, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet et Santenay.

Les 18 hectares du domaine produisent 90 000 bouteilles par an.

Le Domaine de la Pousse d'or remonte jusqu'aux Ducs de Bourgogne en l'an 1100. Depuis 1997, son nouveau propriétaire, Patrick Landanger, a procédé à des investissements importants tant au niveau des vignes que des installations de vinification et d'élevage.



Superficie : 1,44 hectare

Situation : Bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure.

Orientation : Est

Sol : Terrains calcaires assez argileux

Cépage : 100% Pinot Noir

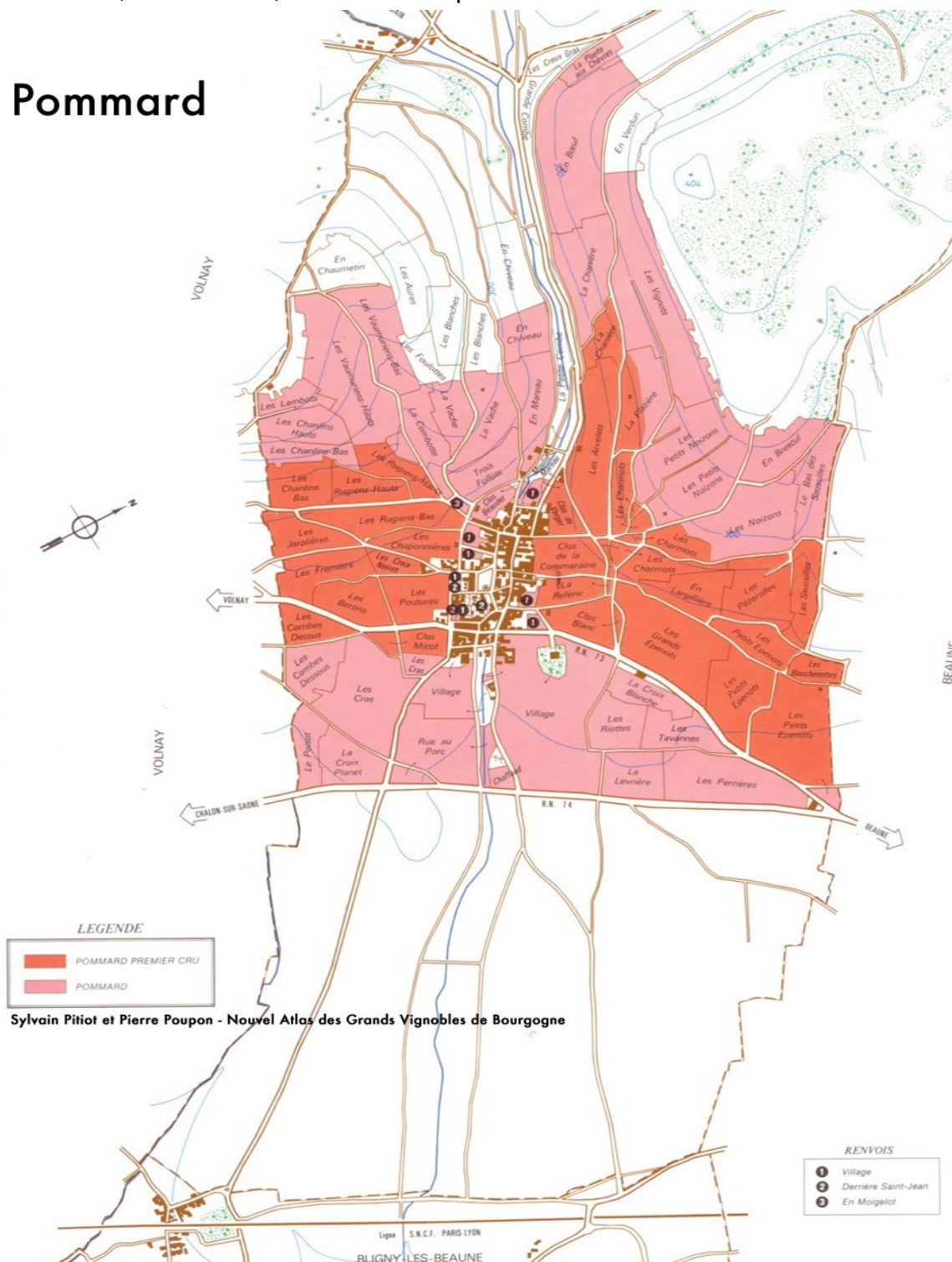
Années de plantation : 30% en 1925, 14% en 1962, 5% en 1967, 14% en 1970, 20% en 1971, et 17% en 1990.

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours. Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 18 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Nez épicié avec une note boisée présente et bien fondue ; bouche fine de fruits rouges ; vin fondu, harmonieux, avec un bel équilibre.

Pommard



Chantal Lescure – Nuits Saint Georges 1° cru « les Vallerots »

2005



VIGNES ET TERROIRS

Vieilles vignes, 0.77 ha, situées côté Sud de l'appellation (coté Premeaux-Prissey), implantées dans une combe encaissée, très froide en hiver et chaude en été. Un versant exposé plein Sud et la majeure partie de la vigne exposée Nord/Nord-Est. Sol très calcaire (ancienne carrière d'extraction de la pierre de Comblanchien). Pinot noir.

VINIFICATION ELEVAGE

Vendanges manuelles tardives, triées, légèrement foulées, égrappées à 100%, vinification en cuve inox, macération préfermentaire, fermentation douce et longue, peu de pigeage, cuvaïson 20 à 25 jours. Élevage en fût (30 à 50% de fûts neufs). Ce terroir produit un vin dont l'acidité est toujours marquée, sa fermentation malolactique est donc plus tardive, l'élevage dure donc souvent 18 à 20 mois. Un soutirage, un mois avant mise, pas de filtration, pas de collage.

