

BOURGOGNE

Origine parcellaire :

Sol argilo-calcaire de profondeur moyenne, avec présence de nombreux cailloux. Nos parcelles de Bourgogne sont situées sur les communes de Gilly-Les-Cîteaux et de Vosne-Romanée.

Superficie : 0,52 hectare

Cépage : pinot noir

Années de plantation : 1981-1983

Altitude : 240 mètres

Travail de la vigne :

Novembre : Démontage des vignes.

Jusqu'à fin février : Broyage des sarments.

Mars : Taille définitive et réparations dans les vignes.

Avril - Mai : Évasivage sévère des vignes et palissage (1^{er} passage).

Juin : Palissage (second passage).

Juillet : Palissage (troisième passage).

Août, avant véraison : Effeuillage, rognage ou non des vignes en fonction de la météo de saison.

Les sols :

Les sols sont travaillés le moins possible afin de ne pas perturber la vie microbienne et de garder un milieu vivant. Un passage d'inter-ceps au maximum à 5 cm de profondeur en fin d'hiver, pour maîtriser l'enherbement naturel des parcelles. En juin et juillet, les parcelles sont piochées manuellement, afin de les débarrasser des plus gros chardons.

Méthode de lutte :

Le domaine est certifié en Agriculture Biologique par ECOCERT depuis 2017. Pour aller encore plus loin dans cette démarche, notre méthode de lutte est faite d'observations, d'un suivi rigoureux de la météo et des pressions de maladies afin de minimiser le nombre de passage. Nous travaillons le plus possible en réduisant les doses de cuivre et de soufre.

Vendange :

Vendange manuelle avec tri à la vigne. Transport en petites caisses. Deuxième tri des raisins en cuverie.

Vinifications :

Elles sont réfléchies et adaptées aux caractéristiques de l'année, afin d'obtenir le meilleur vin possible dans chaque millésime. La philosophie du domaine est d'être le moins interventionniste possible ; aussi le départ en fermentation alcoolique est spontané et les levures toujours indigènes. Les pigeages et remontages sont dosés en fonction de chaque millésime. Les cuvées sont très rarement refroidies et jamais réchauffées. L'entonnage se fait par gravité.

Élevage : 18 mois en fûts de chêne.

Caractère du vin :

Un vin gourmand qui présente des arômes de fruits rouges, une bonne longueur en bouche ; les tanins sont présents mais fins. Ce vin est séduisant dans sa jeunesse par son côté digeste, frais, fruité ; sa belle structure lui permettra de garder son style et toutes ses qualités tout au long de son évolution.

Accords mets et vin :

Un vin qui se marie très bien avec beaucoup de plats, mais qui se suffit également à lui-même.



DOMAINE CHRISTIAN CLERGET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE Christian CLERGET

10, Ancienne route nationale - 21640 Vougeot
Tél. 03 80 62 87 37

E-mail : domainechristianclerget@wanadoo.fr

