

VOUGEOT

PREMIER CRU

LES PETITS VOUGEOTS

Origine parcellaire :
Bourgogne - Côte de Nuits - commune de Vougeot.
Vougeot 1er cru Les Petits Vougeots.
Superficie : 0,46 hectare
Cépage : pinot noir
Années de plantation : 1978
Altitude : 235 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 : Effeuilage, 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.

Élevage :

18 mois en fûts de chêne sur lies fines.
Pas de soutirage après les fermentations malolactiques.
Une légère filtration avant mise en bouteille si besoin est.
Mise en bouteille par nos soins au domaine.

Caractère du vin :

Un vin direct, très droit... caractéristique, à l'expression pure, qui ne triche pas, avec ses notes fraîches de fruits rouges.
Il offre matière, fruit et beaucoup de finesse. Si l'on peut parler d'un vin « solide », structuré, ce premier cru a des tannins délicats qui lui donnent toute sa personnalité.

Accords mets et vin :

Volailles, gibiers à plume, agneau rôti, fromages (reblochon).



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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION