

# ÉCHÉZEAUX

## GRAND CRU

### "EN ORVEAUX"

#### Origine parcellaire :

Bourgogne - Côte de Nuits -  
commune de Flagey-Echezeaux.

Notre parcelle de grand cru Echezeaux se situe dans le climat en Orveaux, juste au-dessus du Clos de Vougeot. Le sol est argilo-calcaire, caillouteux et bien drainé.

**Superficie :** 1,09 hectare

**Cépage :** pinot noir

**Années de plantation :** 1945 et 1946

**Altitude :** 280 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<sup>er</sup> 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.

Légère filtration avant mise en bouteille si besoin est.

Mise en bouteille par nos soins au domaine.

#### Caractère du vin :

Ce vin allie la puissance et la finesse... Un grand cru de haute couture, avec des tannins bien présents, mais fondus, veloutés.

Il offre raffinement, longueur et soyeux.

#### Accords mets et vin :

Viande rouge, gibiers, fromages (Cîteaux, camembert ...).



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](mailto:domainechristianclerget@wanadoo.fr)



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