



VINS DE BOURGOGNE

CATALOGUE

2016



DIVA FRANCE



Catalogue des vins de Bourgogne

Edito

La Bourgogne jouit d'une situation géographique exceptionnelle. Mais elle a bien d'autres atouts ! Une météo propice à la vigne, une géologie riche, deux cépages (principalement) renommés, ses Climats remarquables et désormais inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO lui permettent de donner naissance à 100 appellations mondialement reconnues. Sans oublier le savoir-faire des vignerons, qui se transmet de génération en génération, tout en intégrant les progrès les plus récents.

De l'Antiquité à nos jours, le vignoble de Bourgogne n'a cessé d'évoluer et de donner naissance à des vins de renommée internationale. Implanté au temps des Romains, puis développé par les moines et les Ducs de Bourgogne, le vignoble évolue encore après la Révolution française, adoptant très tôt le classement par Appellations d'Origines Contrôlée né en 1936.

Aujourd'hui, Diva France vous propose une sélection de vins qualitatifs en adéquation avec

les attentes des cavistes et des restaurateurs : des vins accessibles tant au point de vue pécuniaire que gustatif car frais et gouleyants, des vins aux appellations souvent très connues et toujours typiques de leur terroir.

La Bourgogne est certes productrice de très rares Grands Crus tels que la Romanée-Conti ou le Montrachet, mais elle compte aussi dans son escarcelle des appellations plus abordables et qui gagnent à être encore plus connues et dégustées, telles que Saint-Romain, Maranges, Marsannay et Pernand-Vergelesses.

Ainsi, nous vous invitons à (re)découvrir la Bourgogne viticole, à en percer les secrets et à conjuguer ses vins au présent. Pour vous aider dans vos choix, nos cinquante agents et VRP sont sur le terrain, proches de vous. Ils sont épaulés au besoin dans nos bureaux de Beaune par une équipe de Bourguignons passionnés pour qui le plaisir ne s'arrête jamais.

Bonne dégustation !

Francis Mairet

Pierre Beuchet



Présentation de la Bourgogne Viticole

En bref : Un vignoble étendu, composé de grandes régions, 28 715 hectares en production, soit 3 % du vignoble français.

Des régions viticoles qui s'étendent du nord au sud :

- *Chablis et Grand Auxerrois*
- *Côte de Nuits et Hautes-Côtes de Nuits*
- *Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune*
- *Côte Chalonnaise*
- *Mâconnais*

La Bourgogne est mondialement reconnue pour ses AOC prestigieuses : à elle seule, la région regroupe **100 appellations**. Cela représente plus de 20 % des AOC attribuées aux vins français !

Cette profusion exceptionnelle trouve sa source dans la diversité des **conditions naturelles du vignoble**. Ainsi, entre deux parcelles de vigne toutes proches, l'exposition et/ou la nature des sols et sous-sols peuvent varier légèrement.

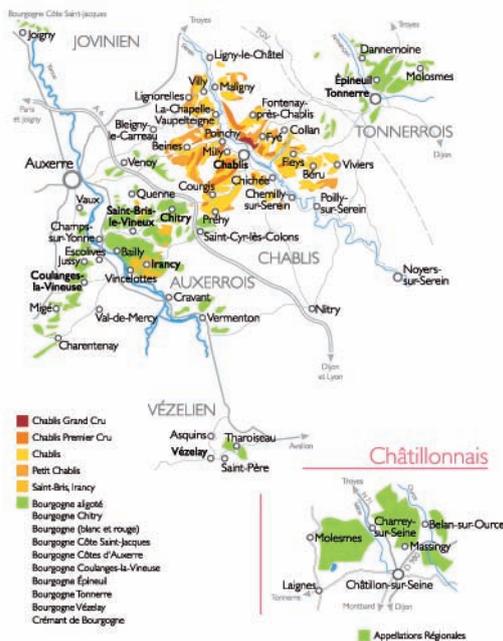
Bourgogne Aligoté, Mâcon Villages, Bourgogne

Pinot Noir ou Chardonnay... voici quelques-unes des **23 appellations Régionales** produites sur l'ensemble du vignoble de Bourgogne.

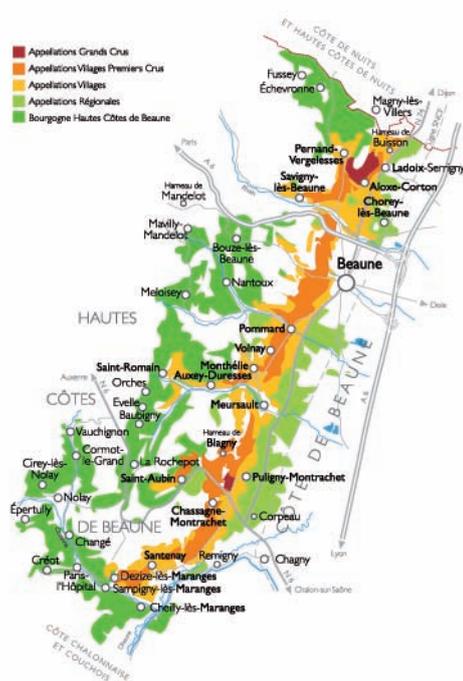
Ces vins sont une excellente porte d'entrée dans l'univers des vins de Bourgogne. N'hésitez pas à les apprécier entre amis !

Les 44 appellations Village prennent le nom de leur commune d'origine (ex. Chablis, Pommard, Nuits-Saint-Georges, etc...).

Chablis et Grand Auxerrois



Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



Découvrez-les chez vous, elles vous permettront d'explorer toute la diversité des vins de Bourgogne.

Ces vins sont produits sur des **parcelles** délimitées avec précision au sein d'une appellation Village. Ces parcelles sont appelées **Climats**.

Plus de 560 climats sont classés en Premiers Crus !

Comment les reconnaître ? Sur les bouteilles, le nom de la commune est suivi du nom de la parcelle dont est issu le vin. Certains de ces Premiers Crus ont atteint une reconnaissance proche de celle des Grands Crus (ex : Vosne-Romanée Premier Cru les Suchots, Meursault Premier Cru Les Charmes) alors que d'autres permettent de grandes découvertes encore abordables (ex : Maranges Premier Cru Clos des Rois, Pernand-Vergelesses Premier Cru En Caradeux).

Loin d'être une notion marketing, les Climats ont une réalité physique et sensorielle qu'il a fallu des siècles pour identifier. Dégustez-les pour en appréhender toute l'élégante saveur.

Au sommet la hiérarchie Bourguignonne, les **33 Grands Crus** de Bourgogne expriment toute la singularité de parcelles d'exception.

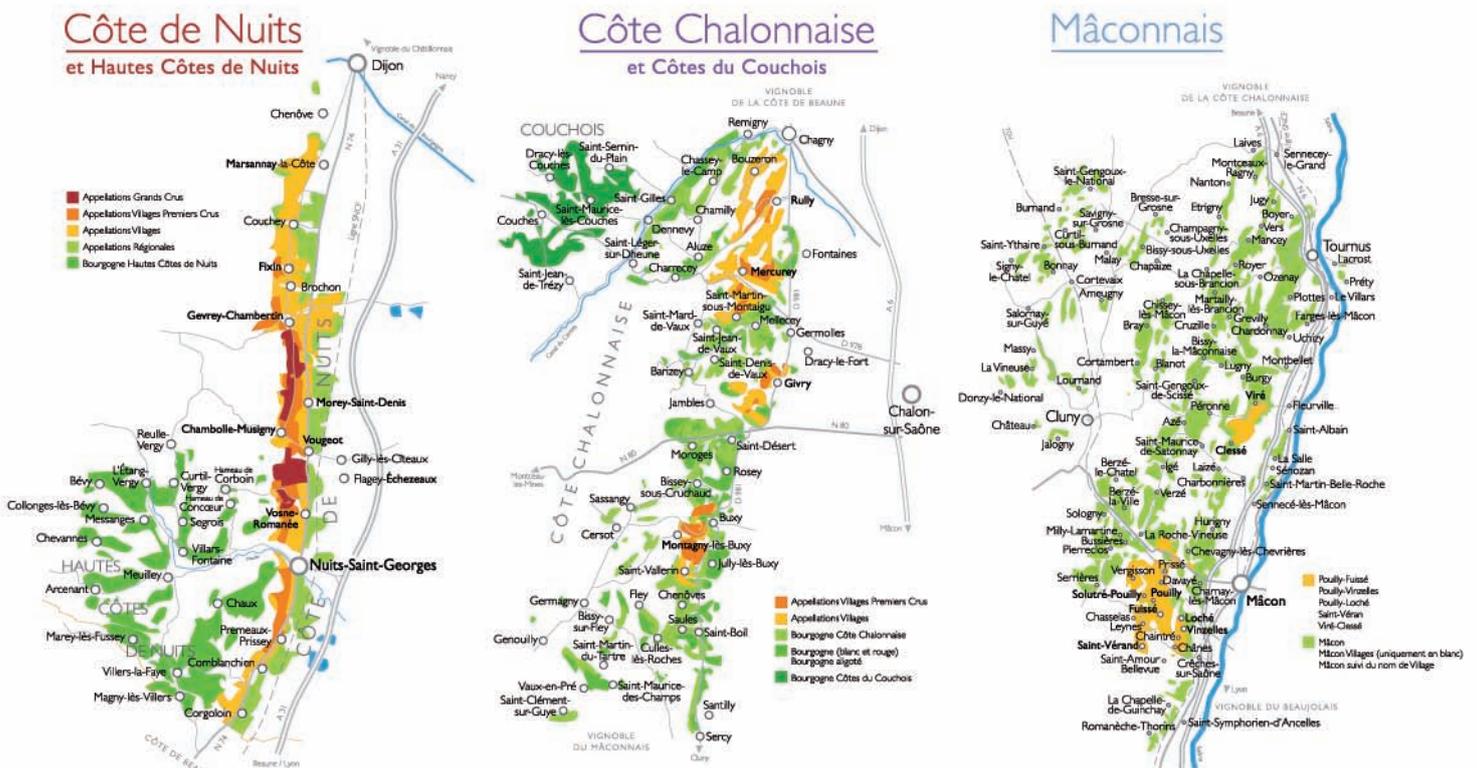
Sur l'étiquette, la mention du village d'origine disparaît au bénéfice du seul nom du Climat (ex : Corton et Corton-Charlemagne, Mazoyères-Chambertin, Echezeaux...).

Synonymes de raffinement et d'exception, les appellations Grands Crus vous invitent dans leur univers pour des moments d'exception. Le monde entier se les arrache d'années en années parce que qu'ils allient excellence gustative à une exclusivité et une rareté bien réelles. Ainsi beaucoup d'entre eux sont devenues des nectars mythiques pour les amateurs de Grands Vins.

Parmi toutes les AOC de la région, on dénombre **62 % de vins blancs**, 30 % de vins rouges ou rosés et 8 % de Crémant de Bourgogne.

Il y en a forcément un qui répond à votre envie du moment !

Source : BIVB / www.vins-bourgogne.fr







Sommaire

Domaine de l'Abbaye de Santenay	17
Domaine des Beaumont	19
Domaine Buisson-Battault	25
Maison Champy	29
Domaine et Maison Sébastien Dampt	37
Domaine Jean Fournier	43
Domaine Germain Père et Fils	51
Domaine Claudie Jobard	55
Domaine Laleure-Piot	59
Maison Laroze de Drouhin	65
Domaine Larue	67
Domaine Nudant	73
Domaine Nicolas Perrault	79



Liste des appellations proposées par couleur

Vins Blancs

Appellations Régionales

Bourgogne Aligoté - Domaine Laleure-Piot	60
Bourgogne Aligoté «Champ Forey Vieilles Vignes» - Domaine Jean Fournier	44
Bourgogne Chardonnay «Les Galtières» - Domaine Laleure-Piot	60
Bourgogne Blanc «Origines» - Domaine Jean Fournier	44

Chablis

Petit Chablis - Domaine Sébastien Dampt	38
Chablis - Domaine Sébastien Dampt	38
Chablis 1^{er} Cru «Les Vaillons» - Domaine Sébastien Dampt	39
Chablis 1^{er} Cru «Côte de Léchet» - Domaine Sébastien Dampt	39
Chablis 1^{er} Cru «Fourchaume» - Domaine Sébastien Dampt	40
Chablis Grand Cru «Bougros» - Maison Dampt	40

Côte de Nuits

Marsannay «Cuvée Saint-Urbain» - Domaine Jean Fournier	45
Marsannay «Les Longeroies» - Domaine Jean Fournier	46

Côte de Beaune

Colline de Corton

Pernand-Vergelesses - Domaine Laleure-Piot	60
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «En Caradeux» - Domaine Laleure-Piot	61
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Laleure-Piot	61

Coteaux de Meursault

Saint-Romain - Domaine Germain Père & Fils	52
Meursault «Le Limozin» - Domaine Buisson-Battault	26
Meursault 1^{er} Cru «Goutte d'Or» - Domaine Buisson-Battault	26
Meursault 1^{er} Cru «Les Charmes» - Domaine Buisson-Battault	27
Meursault 1^{er} Cru «Genevrières» - Domaine Buisson-Battault	27

Colline du Mont-Rachet

Saint-Aubin - Domaine Larue	68
Saint-Aubin 1^{er} Cru «Les Cortons» - Domaine Larue	68
Chassagne-Montrachet - Domaine Larue	68
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru «Les Chenevottes» - Champy	30
Puligny-Montrachet «Le Trézin» - Domaine Larue	69
Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «La Garenne» - Domaine Larue	69
Maranges 1^{er} Cru «La Fussièrè blanc» - Domaine Nicolas Perrault	80

Côtes Chalonnaise et Mâconnaise

Rully - Champy	30
Rully «En Villerange» - Claudie Jobard	56
Rully 1^{er} Cru «Les Cloux» - Claudie Jobard	56
Viré-Clessé - Champy	31
Mâcon Uchizy - Champy	31
Pouilly-Fuissé - Champy	31
Saint-Véran - Champy	32

Vins Rouges

Appellations Régionales

Bourgogne Pinot Noir «Les Galtières» - Domaine Laleure-Piot	61
Bourgogne Pinot Noir «Le Petit Nicolas» - Domaine Nicolas Perrault	80
Bourgogne Pinot Noir «Signature» - Champy	32
Bourgogne Pinot Noir - Domaine Jean Fournier	45
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Domaine Nudant	74

Côte de Nuits

Marsannay «Cuvée Saint-Urbain» - Domaine Jean Fournier	45
Marsannay «Clos du Roy» - Domaine Jean Fournier	47
Marsannay «Les Longeroies» - Domaine Jean Fournier	46
Marsannay «Les Trois Terres» - Domaine Jean Fournier	47
Marsannay «Pur Pôt» - Domaine Jean Fournier	48
Marsannay «P'tite Grumotte» - Domaine Jean Fournier	48
Fixin «Les Petits Crais» - Domaine Jean Fournier	49
Gevrey-Chambertin - Domaine Jean Fournier	49
Charmes-Chambertin Grand Cru - Domaine des Beaumont	21
Morey-Saint-Denis - Domaine des Beaumont	20
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru «Les Milandes» - Domaine des Beaumonts	21
Clos-Saint-Denis Grand Cru - Domaine des Beaumont	22
Chambolle-Musigny «Les Chardannes» - Domaine des Beaumont	20
Vosne-Romanée - Champy	33
Vosne-Romanée - Domaine Nudant	76
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru «Les Suchots» - Champy	33
Echezeaux Grand Cru - Domaine Nudant	76
Nuits-Saint-Georges - Domaine Nudant	75
Nuits-Saint-Georges «La Charmotte» - Laroze de Drouhin	66

Côte de Beaune

Hautes-Côtes de Beaune - Domaine de l'Abbaye de Santenay	18
Ladoix 1^{er} Cru «La Corvée» - Domaine Nudant	74
Aloxe-Corton - Domaine Laleure-Piot	62
Aloxe-Corton «Clos de la Boulotte» Monopole - Domaine Nudant	75
Corton-Perrières Grand Cru - Domaine Larue	70
Chorey-les-Beaune «Les Champs Longs» - Domaine Laleure-Piot	62
Pernand-Vergelesses «Clos de Bully» - Domaine Laleure-Piot	62
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «Les Vergelesses» - Domaine Laleure-Piot	63
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «Iles de Vergelesses» - Domaine Laleure-Piot	63
Savigny-les-Beaune - Domaine Laleure-Piot	63
Beaune 1^{er} Cru «Aux Cras» - Champy	33
Pommard «Les Vaumuriens» - Domaine Claudie Jobard	56
Pommard - Domaine Germain et fils	53
Pommard «La Chanière» - Domaine Germain & Fils	53
Pommard 1^{er} Cru «Les Charmots» - Domaine Claudie Jobard	57
Saint-Romain - Domaine Germain Père & Fils	52
Saint-Romain «Sous le Château» - Domaine Germain & Fils	52
Volnay - Champy	34
Volnay 1^{er} Cru «Les Taillepieds» - Champy	34
Saint-Aubin «Les Eduens» - Domaine Larue	70
Saint-Aubin 1^{er} Cru «Sur le Sentier du Clou» - Domaine Larue	69
Chassagne-Montrachet - Domaine Larue	69
Santenay - Domaine Nicolas Perrault	82
Santenay «Clos Genet» - Domaine de l'Abbaye de Santenay	18
Maranges 1^{er} Cru «Clos des Loyères» - Domaine Nicolas Perrault	81
Maranges 1^{er} Cru «Clos Roussots» - Domaine Nicolas Perrault	81
Maranges 1^{er} Cru «Clos des Rois» - Domaine Nicolas Perrault	82

Côte Chalonnaise

Rully Vieilles Vignes - Domaine Claudie Jobard	57
---	-----------





Liste des appellations proposée par ordre alphabétique

Aloxe-Corton - Domaine Laleure-Piot	62
Aloxe-Corton «Clos de la Boulotte» Monopole - Domaine Nudant	75
Beaune 1 ^{er} Cru «Aux Cras» - Champy	33
Bourgogne Aligoté - Domaine Laleure-Piot	60
Bourgogne Aligoté «Champ Forey Vieilles Vignes» - Domaine Jean Fournier	44
Bourgogne Blanc «Origines» - Domaine Jean Fournier	44
Bourgogne Chardonnay «Les Galtières» - Domaine Laleure-Piot	60
Bourgogne Pinot Noir «Les Galtières» - Domaine Laleure-Piot	61
Bourgogne Pinot Noir «Le Petit Nicolas» - Domaine Nicolas Perrault	80
Bourgogne Pinot Noir «Signature» - Champy	32
Bourgogne Pinot Noir - Domaine Jean Fournier	45
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Domaine Nudant	74
Chablis - Domaine Sébastien Dampit	38
Chablis Grand Cru «Bougros» - Maison Dampit	40
Chablis 1 ^{er} Cru «Côte de Léchet» - Domaine Sébastien Dampit	39
Chablis 1 ^{er} Cru «Fourchaume» - Domaine Sébastien Dampit	40
Chablis 1 ^{er} Cru «Les Vaillons» - Domaine Sébastien Dampit	39
Chambolle-Musigny «Les Chardannes» - Domaine des Beaumont	20
Charmes-Chambertin Grand Cru - Domaine des Beaumont	21
Chassagne-Montrachet - Domaine Larue (rouge et blanc)	68
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru «Les Chenevottes» - Champy	30
Chorey-les-Beaune «Les Champs Longs» - Domaine Laleure-Piot	62
Clos-Saint-Denis Grand Cru - Domaine des Beaumont	22
Corton-Perrières Grand Cru - Domaine Larue	70
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Laleure-Piot	61
Echezeaux Grand Cru - Domaine Nudant	76

Fixin « Les Petits Crais » - Domaine Jean Fournier	49
Gevrey-Chambertin - Domaine Jean Fournier	49
Hautes-Côtes de Beaune - Domaine de l'Abbaye de Santenay	18
Ladoix 1^{er} Cru «La Corvée» - Domaine Nudant	74
Mâcon Uchizy - Champy	31
Maranges 1^{er} Cru «Clos des Loyères» - Domaine Nicolas Perrault	81
Maranges 1^{er} Cru «Clos des Rois» - Domaine Nicolas Perrault	82
Maranges 1^{er} Cru «Clos Roussots» - Domaine Nicolas Perrault	81
Maranges 1^{er} Cru «La Fussièrè blanc» - Domaine Nicolas Perrault	80
Marsannay «Cuvée Saint-Urbain» - Domaine Jean Fournier (blanc)	45
Marsannay «Cuvée Saint-Urbain» - Domaine Jean Fournier (rouge)	46
Marsannay «Clos du Roy» - Domaine Jean Fournier	47
Marsannay «Les Longeroies» - Domaine Jean Fournier (rouge et blanc)	46
Marsannay «Pur Pôt» - Domaine Jean Fournier	48
Marsannay «P'tite Grumotte» - Domaine Jean Fournier	48
Marsannay «Les Trois Terres» - Domaine Jean Fournier	47
Meursault «Le Limozin» - Domaine Buisson-Battault	26
Meursault 1^{er} Cru «Genevrières» - Domaine Buisson-Battault	27
Meursault 1^{er} Cru «Goutte d'Or» - Domaine Buisson-Battault	26
Meursault 1^{er} Cru «Les Charmes» - Domaine Buisson-Battault	27
Morey-Saint-Denis - Domaine des Beaumont	20
Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru «Les Milandes» - Domaine des Beaumont	21
Nuits-Saint-Georges - Domaine Nudant	75
Nuits-Saint-Georges «La Charmotte» - Laroze de Drouhin	66
Pernand-Vergelesses - Domaine Laleure-Piot	60
Pernand-Vergelesses «Clos de Bully» - Domaine Laleure-Piot	62
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «En Caradeux» - Domaine Laleure-Piot	61
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «Iles de Vergelesses» - Domaine Laleure-Piot	63

Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «Les Vergelesses» - Domaine Laleure-Piot	63
Petit Chablis - Domaine Sébastien Dampt	38
Pommard «Les Vaumuriens» - Domaine Claudie Jobard	56
Pommard - Domaine Germain et fils	53
Pommard «La Chanière» - Domaine Germain et fils	53
Pommard 1^{er} Cru «Les Charmots» - Domaine Claudie Jobard	57
Pouilly-Fuissé - Champy	31
Puligny-Montrachet «Le Trézin» - Domaine Larue	69
Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «La Garenne» - Domaine Larue	69
Rully - Champy	30
Rully «En Villerange» - Claudie Jobard	56
Rully Vieilles Vignes - Domaine Claudie Jobard	57
Rully 1^{er} Cru «Les Cloux» blanc - Domaine Claudie Jobard	56
Saint-Aubin - Domaine Larue	68
Saint-Aubin «Les Eduens» - Domaine Larue	70
Saint-Aubin 1^{er} Cru «Les Cortons» - Domaine Larue	68
Saint-Aubin 1^{er} Cru «Sur le Sentier du Clou» - Domaine Larue	69
Saint-Romain - Domaine Germain Père & Fils (rouge et blanc)	52
Saint-Romain «Sous le Château» - Domaine Germain Père & Fils	52
Saint-Véran - Champy	32
Santenay - Domaine Nicolas Perrault	82
Santenay «Clos Genet» - Domaine de l'Abbaye de Santenay	18
Savigny-les-Beaune - Domaine Laleure-Piot	63
Viré-Clessé - Champy	31
Volnay - Champy	34
Volnay 1^{er} Cru «Les Taillepieds» - Champy	34
Vosne-Romanée - Champy	33
Vosne-Romanée - Domaine Nudant	76
Vosne-Romanée 1^{er} Cru «Les Suchots» - Champy	33





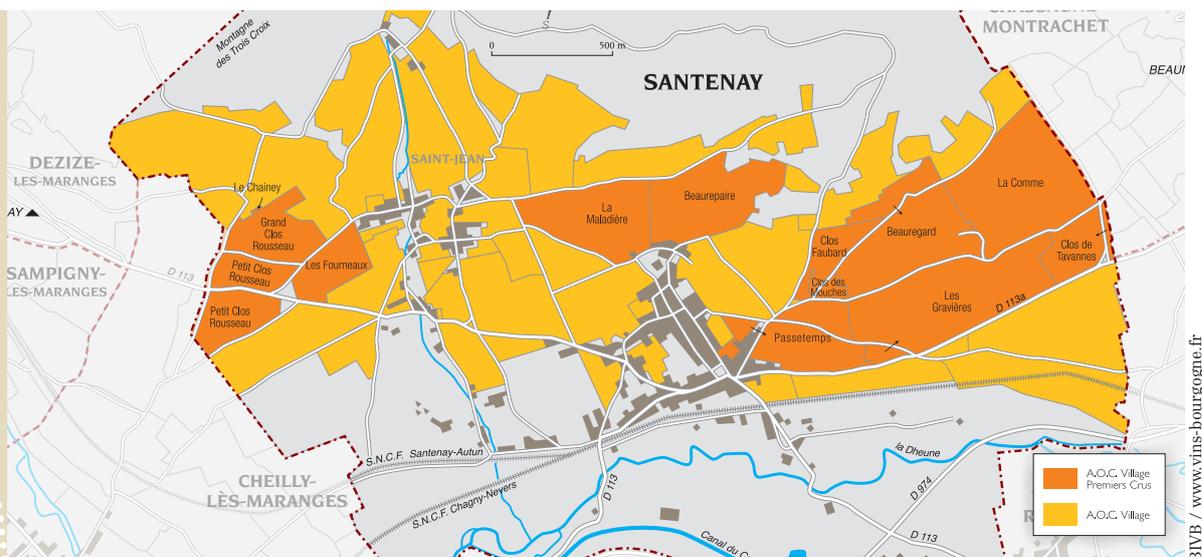
Domaine de l'Abbaye de Santenay



Un peu plus de 13 ha de vignes sont exploitées sous le principe de la biodynamie. Une viticulture rigoureuse permet de tirer la quintessence de ses vignes grâce à des rendements modérés à partir d'un patrimoine de vieilles vignes entretenu de générations en générations. D'abord dirigé par son père Michel Clair, le domaine est aujourd'hui entre les mains de sa fille Anne.

Le domaine a l'immense chance de vinifier dans une vaste cave en pierre antérieure à 1750

qui est en fait un ancien Prieuré. D'où le nom d'Abbaye. Le rez-de-chaussée est une double cave gothique, lieu de vinification en cuves bois traditionnelles bourguignonnes. La cave d'élevage en fûts est complètement enterrée sous cette cave de vinification avec une capacité d'élevage de 400 fûts. Les conditions d'élevage sont ici superbes avec une hygrométrie d'environ 75-90 % et une température naturellement régulée à 10-12°C tout au long de l'année.



► Hautes-Côtes de Beaune

Ce vin est produit à partir de trois parcelles argilo-calcaire situées sur les communes de Nolay et Cormot le Grand pour une superficie globale de 1 ha 88 a 30 ca planté à 100% en Pinot Noir.

La fermentation alcoolique se fait en cuve puis mise en fut de chêne de 2/3 vins, fermentation malolactique en fûts, élevage 12 mois pour une moitié en fûts et l'autre moitié en cuve.

Un vin pour quelle occasion ? Vin fruité, gourmand, avec des grands arômes de fruits rouges. A boire et pouvant se garder quelques années. Un vin à partager entre amis autour d'un repas simple et convivial.

► Santenay « Clos Genet »

Clos Genet est un des lieux-dits les plus cotés, se situant tout proche du village de Santenay, sur le plateau qui s'étend vers les Maranges. La parcelle du domaine s'étend sur une superficie de 0,90 ha. Quant à Genêt, son nom vient de la résurgence Genêt qui prend sa source dans le climat Clos Genet.

Belle robe rubis violacé soutenu aux arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

Une belle bouche robuste et riche, longue et pourvue de tanins qui s'assoupliront avec l'âge. Vin plein de gourmandise, charnu et ample.

Les vendanges sont manuelles. Élevage en fût de chêne, maximum 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Servi idéalement à 15°C, on l'associera avec les plats mitonnés comme le veau et le boeuf braisé, que ses tanins vont structurer en bouche sans agression. Pour le plateau de fromages, choisissez le brie de Meaux, le pont-l'évêque, le Cîteaux, le reblochon, le bleu de Bresse.



Domaine des Beaumont

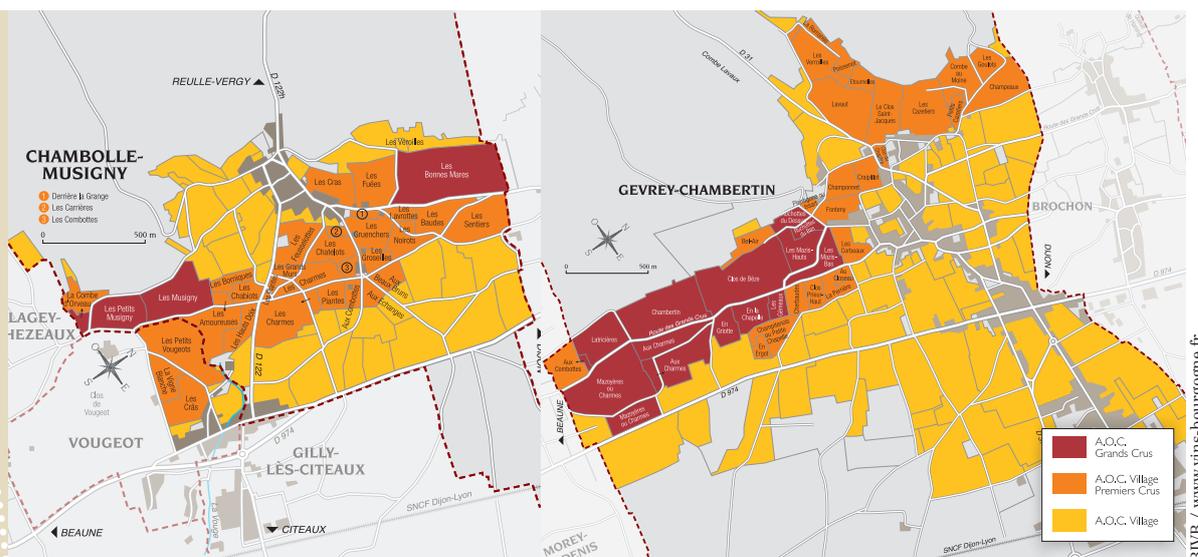


«Usage de tout, abus de rien». Avec un tel adage, Thierry Beaumont prouve son ouverture d'esprit et sa tolérance. Dans son travail, il reste le moins interventionniste possible, reste toujours à l'écoute de ce qui se passe avec ses vins. Rien n'est donc systématique avec lui, qui sait être en éveil constant. Proche de la nature, de la diversité qu'elle offre, ce vigneron tient à préserver les levures naturelles de ses raisins pour ses vinifications. Levurer sa vendange reviendrait pour lui à s'éloigner de ses divers terroirs et à standardiser ses vins. Chez lui, le travail s'accomplit dans un esprit de fête qui n'enlève rien à la rigueur.

L'origine de l'activité viticole dans la famille Beaumont remonte à plus de sept générations. Thierry reprend l'activité en 1991 en créant le nom domaine des Beaumont et initie la commercialisation en bouteilles à partir de 1999.

Aujourd'hui installé sur les 3 communes de Morey-Saint-Denis - siège de l'exploitation - Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, le domaine ne cesse d'investir dans un outil de travail moderne, sans surtout négliger les pratiques culturelles et vinicoles mises en évidence par nos anciens. Soucieux de transmettre ce terroir au mieux de son formidable potentiel aux générations qui suivront, Thierry Beaumont développe une viticulture raisonnée et durable.

Les vendanges sont manuelles, et chaque appellation reçoit le même traitement : Après avoir été triées et éraflées, les baies fermentent en cuve béton pour une durée de 15 à 20 jours, avant un pressurage léger. Les vins sont élevés en fûts pendant 12 à 18 mois, avec 25 à 30 % de bois neuf sur les villages et jusqu'à 60 % sur les Premiers Crus et Grands Crus. Pas ou peu filtrés, les vins sont mis en bouteille au domaine.



► **Morey-Saint-Denis ROUGE**

Morey-Saint-Denis forme en Côte de Nuits la transition toute personnelle entre le vin de Gevrey-Chambertin et celui de Chambolle-Musigny.

Sa robe est rubis carmin au reflet grenat intense. Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise). Avec l'âge, il évoque souvent la partie de chasse (cuir, mousse, gibier).

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 13 et 15°C. Vins puissants, charpentés, structurés, à déguster en compagnie de mets carnés sophistiqués et puissants.

► **Chambolle-Musigny**
«Les Chardannes»

Chambolle-Musigny est une appellation communale dont on présente souvent son vin comme le plus «féminin» de la Côte de Nuits.

Le lieu-dit Les Chardannes est dérivé de chardon indique que cette terre a dû être difficile à mettre en culture, car il a fallu la débarrasser de cette plante.

Les Chardannes bénéficient d'une situation exceptionnelle dans le prolongement bas des fameuses Bonnes Mares, un des 2 Grands Crus.

Les cuvées parcelaires sont difficiles à trouver sur Chambolle-Musigny en appellation communale, alors profitez-en !

Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14°C pour les vins jeunes et entre 14 et 16°C

pour les vins plus mûrs, on l'accompagnera de viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Pour les fromages, préférez ceux aux saveurs douces telles que le Cîteaux, ou le Chaource.

► **Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru**
«Les Milandes»

Morey-Saint-Denis est une appellation villages de la Côte de Nuits. Riche en Premiers Crus et en Grands Crus, Morey-Saint-Denis forme en Côte de Nuits la transition toute personnelle entre le vin de Gevrey-Chambertin et celui de Chambolle-Musigny.

Sa robe est rubis carmin au reflet grenat intense. Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise). Avec l'âge, il évoque souvent la partie de chasse (cuir, mousse, gibier).

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 13 et 15°C. L'archétype du Morey 1^{er} Cru issu de très vieilles vignes, Les Milandes ne craint aucune comparaison avec les autres 1^{er} Crus. Ce 1^{er} Cru de Morey-Saint-Denis en serait-il le leader ?



► **Charnes-Chambertin Grand Cru**

Charnes-Chambertin est une appellation Grand Cru produite sur la commune de Gevrey-Chambertin. Le sous-sol rocheux est bien fissuré ce qui permet aux vignes de s'enraciner en profondeur. Les vignes les plus vieilles donnent, lors des meilleurs millésimes, un des vins les plus complexes de toute la région Bourgogne.

Jeune, la robe est très vive, mais aussi profonde et dense. Ce vin est rond et charnus au palet, et long en bouche. En vieillissant, il développe des arômes d'une intensité impressionnante, de violette, de réglisse, de vanille, grains de café, voire de coing.

Les tanins de ce Grand Cru sont particulièrement denses et puissants, davantage encore que pour le Chambertin, ce qui ne fait que renforcer son potentiel de garde, toujours d'au moins 10 ans.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14°C pour les vins jeunes et entre 15 et 16°C pour les vins plus mûrs. Le gibier à poils sera le bienvenu, grillé ou, mieux encore, en sauce au vin. La puissance de ses tanins permettra ce choc de textures, sa complexité. Également l'agneau en sauce, le coq au vin, les volailles laquées et la côte de bœuf, sans oublier les fromages à croûte lavée.



► Clos-Saint-Denis Grand Cru

Le Clos Saint-Denis apparaît au XI^{ème} siècle. Il est né des chanoines de Vergy. À environ 250 mètres d'altitude environ, il est exposé au levant, parfois légèrement est/sud-est, ces Grands Crus prolongent la famille des Grands Crus de Gevrey-Chambertin tels que le Clos de la Roche, le Clos des Lambrays et le Clos de Tart, avant les Bonnes-Mares.

La robe est rubis, au nez le bouquet se compose d'arômes de groseille, poivre, épices, réglisse.

Belle attaque claire et précise, tanins soyeux et fondus, élégants, légères notes de truffe, belle structure droite, très belle longueur en finesse.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 15° et 16°, il sera sublimé par les viandes grillées, volailles, veau braisé, fromages forts affinés tels que Cîteaux, Époisses, Ami du Chambertin. N'hésitez pas à le conserver en cave jusqu'à 20 ans.







Domaine Buisson-Battault



Depuis l'âge de 13 ans, François Buisson est passionné par la vigne et le vin. Sans passer par le lycée viticole, François fait ses classes auprès de son père, André.

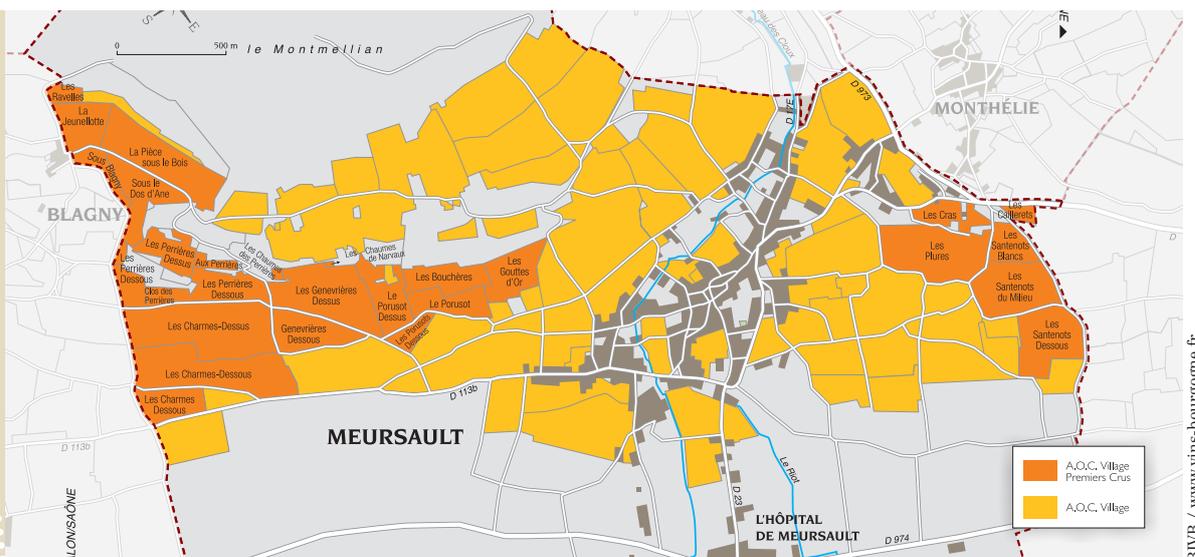
En 1991, il reprend le domaine familial de 8 hectares qu'il exploite de manière traditionnelle. Le domaine s'étend sur 14 appellations, dont 4 Premiers Crus à Meursault (Charmes, Poruzots, Genevrières et le fameux Gouttes d'Or) sans oublier les appellations communales de Meursault et les appellations régionales.

François n'a pas attendu la mode du bio pour travailler de façon raisonnée puisque depuis

ses débuts en 1985, toutes ses vignes sont uniquement labourées, aucun engrais chimique n'est ajouté.

En 2005, il s'installe chez lui, l'exploitation évolue et lui permet d'investir dans des matériels de réception de vendanges et de vinification afin d'obtenir à la fois des vins propres, élégants et de garde tout en préservant le terroir.

Ses vins ont été longtemps l'apanage d'amateurs avisés et voulant préserver le secret de cette bonne adresse. Mais la qualité des vins de François a fini par s'ébruiter et ses vins sont désormais plébiscités par la presse.



► Meursault «Le Limozin»

Meursault, appellation de la Côte de Beaune est dans la quasi-totalité de l'appellation exploitée en blanc (96%).

Le Limozin est voisin des Premiers Crus Charmes et Genevrières, parmi les plus réputés de Meursault. Le nom du climat vient de la petite rivière qui prend sa source sur ce lieu-dit. Terroirs en pente douce, composé d'argile et de limons et de laves.

Belle robe or pâle à reflets verts. Le nez dévoile des arômes de miel de noisette. La bouche est riche, grasse et parfaitement équilibrée.

C'est un vin complet, savoureux, long en bouche qui exprime une fraîcheur vivifiante, anime sa chair suave et élégante.

Ce vin a toutes les caractéristiques des Meursault, onctueux et riche, fin et élégant, et d'une grande persistance en bouche, avec donc un potentiel de vieillissement important.

Vendange manuelle. Élevage en fût de chêne pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Idéalement servi entre 12 et 14°C. Opulent, flatteur, il accompagnera crustacés ou poissons. Il tiendra aussi compagnie à des fromages de chèvre.



► Meursault 1^{er} Cru «Goutte d'Or»

La parcelle Goutte d'Or ne mesure qu'un peu plus de cinq hectares soit 60.000 bouteilles produites chaque année pour l'ensemble du cru. Le terrain est très caillouteux et ce nom peut faire allusion aux silex qui affleurent dont la forme et la couleur font penser à des gouttes d'or.

Belle robe or pâle à reflets verts. Le nez dévoile des arômes de miel de noisette. La bouche est riche, grasse et parfaitement équilibrée.

C'est un vin complet, savoureux, long en bouche qui exprime une fraîcheur vivifiante, anime sa chair.

Vendange manuelle. Élevage en fût de chêne pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Idéalement servi entre 12 et 14°C. Opulent, flatteur, il accompagnera des plats sophistiqués tels qu'une sole au foie gras. La concordance du moelleux et du gras est exceptionnelle. Il constituera aussi des accords très fins avec une volaille de Bresse à la crème et aux morilles.



► Meursault 1^{er} Cru «Les Charmes»

Charmes est le Premier Cru le plus étendu de la commune de Meursault avec plus de 35 hectares plantés. C'est sans doute celui qui correspond le plus à l'esprit des vins qui caractérise les crus du village. Situé sur une zone en faible déclivité, très solaire et pierreuse les ceps bénéficient de ce substrat argilo-calcaire pour puiser très profondément dans le sol leurs racines. Il en résulte des vins très concentrés et intensément aromatiques.

Robe jaune pâle quelques reflets dorés. Belle brillance.

Bonne intensité aromatique, nez frais sur des notes citronnées, d'épices (d'anis vert) et de fleurs blanches.

L'attaque est vive et minérale. Belle structure alliant richesse et gras.

La finale est longue et tendue, soutenue par une belle minéralité.

Vendange manuelle. Élevage en fût de chêne pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Idéalement servi entre 12 et 14°C, l'équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité donnent un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belle texture mais également du veau ou de la volaille en sauce blanche. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai.



► Meursault 1^{er} Cru «Genevrières»

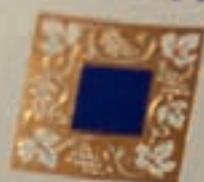
A Meursault le climat Genevrières englobe les Genevrières-Dessus et les Genevrières-Dessous en totalité, Les Chaumes des Perrières et les Chaumes de Narvaux en partie. Tous ces lieux dits s'échelonnent sur un coteau pierreuse et caillouteux où les genévriers se plaisent.

Une robe or clair et un nez frais, laisse place à une attaque franche. En bouche de la rondeur, de l'ampleur, une texture soyeuse. Il accompagnera les poissons en sauces crémeuses à merveille.

Vendange manuelle. Élevage en fût de chêne pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Idéalement servi entre 12 et 14°C, et comme son voisin «Les Charmes», l'équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité donnent un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belle texture mais également du veau ou de la volaille en sauce blanche. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai.

DOMAINE



CHAMPY

CORTON-CHARLEMAGNE

APPELLATION CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

GRAND CRU

GRAND VIN DE BOURGOGNE

MIS EN BOUTEILLE PAR CHAMPY A BEAUNE, COCOTON



Maison Champy



Fondée en 1720, Champy est à la fois la plus ancienne maison de vins de Bourgogne, et l'un des pionniers du vignoble bourguignon pour sa pratique rationnelle des méthodes d'agriculture biologique.

Champy représente près d'une trentaine d'hectares de vignes sur la Côte de Beaune, certifiés bio depuis la récolte 2010. La maison produit environ 500 000 bouteilles par an.

Dimitri Bazas - auparavant œnologue de la maison depuis 1999 - assure la Direction Générale, en étroite liaison avec Pierre Beuchet, repreneur historique et actionnaire principal depuis 2012.



► **Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru**
«Les Chenevottes»

Situé au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet est renommé surtout pour ses vins blancs prestigieux. Les sols convenant à la production des vins blancs sont essentiellement des calcaires bruns.

Le vignoble est divisé en 22 climats différents pour les 1^{er} Crus blancs sur 70 hectares et environ 3 300 hl de production.

La parcelle «Les Chenevottes» est idéalement placée à proximité du Montrachet Grand Cru.

Belle robe jaune dorée.

Belle intensité aromatique. Nez ouvert sur les agrumes avec une belle réduction minérale, nez élégant et complexe subtilement boisé.

En bouche, l'attaque est fraîche, d'une grande richesse et une matière généreuse sur les fruits, finement beurré. Un bel équilibre et des notes salines en finale.

Fermentation et élevage en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Chassagne-Montrachet s'ouvrira pleinement à une température de service de 12- 14°C. Il se mariera bien aux crustacés et coquillages en sauce légère (coquilles St-Jacques au beurre blanc, homard

sauce champagne), aux poissons fins rôtis (St-Pierre, Turbot...), aux volailles à la crème et aux fromages doux tels que le Brillat-Savarin.

► **Rully**

L'appellation d'origine contrôlée Rully appartient à cette partie de la Bourgogne qui s'étire entre la Côte de Beaune au nord et le Mâconnais au sud, et qu'on nomme Côte Chalonnaise.

Robe or pâle aux reflets dorés.

Belle intensité aromatique, le nez s'ouvre sur des notes de pêche et d'abricot, des notes vanillées et finement grillées.

La bouche est souple, ronde et complexe sur des fruits blancs, des notes exotiques et les agrumes avec une légère note boisée.

Fermentation et élevage en fûts dont 25% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 11/13°C à l'apéritif, il se marie aussi très bien aux charcuteries fines (jambon persillé, terrine de lapin,) et hors d'œuvres. Il accompagnera également parfaitement les plats de poissons et viandes blanches en sauce crémeuse. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le Comté, avec lesquels il partage le fruité.

► Viré-Clessé

Le raisin est issu des communes de Viré et de Clessé. Les vignobles sont situés sur un même coteau exposé plein Est au Nord de la vaste zone des Mâcon.

Robe brillante et élégante aux reflets dorés.

Le nez est solaire, précis et minéral entre agrume mur, fruit à chair jaune et complété par une dimension exotique.

En bouche, le volume est gourmand, solaire et frais à la fois, donnant à ce vin beaucoup de générosité pour se terminer par une finale à la fois fraîche et minérale : un vin de soif.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées à basse température. Fermentation malolactique faite à 100% (pas de sucre résiduel).

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 11/13°C à l'apéritif, il se marie aussi très bien avec les charcuteries fines (jambon persillé, terrines de volailles) et entrées chaudes telles que des escargots, cuisses de grenouilles au beurre noisette... Il accompagnera également parfaitement les plats de poissons et viandes blanches en sauce crémée, et les fromages de chèvre.

► Mâcon Uchizy

Il s'agit de l'une des 43 communes habilitées à produire l'AOC Mâcon villages et Mâcon + nom de la commune. Située dans la partie Nord du Mâconnais, la commune d'Uchizy jouxte le village de Chardonnay, au Sud de Tournus.

D'une belle couleur dorée aux reflets argentés.

Bonne intensité aromatique, un nez de fleurs blanches et de fruits mûrs (coings, pêches) avec des notes miellées. Attaque franche, souple et onctueuse. On retrouve en bouche la minéralité typique du Nord Mâconnais, alliée à l'opulence des chardonnay du sud. Finale fraîche et minérale.

Fermentation en cuves thermo-régulées à basse température.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 11/13°C, il sera parfait pour l'apéritif. Il se marie aussi

très bien aux charcuteries fines (jambon persillé, terrines de volailles) et hors d'œuvres. Il accompagnera également parfaitement les plats de poissons et les viandes blanches en sauce crémée, ainsi que les fromages de chèvre. La richesse de ses arômes permet aussi de le proposer en accompagnement d'un menu asiatique.



► Pouilly-Fuissé

Le vignoble de Pouilly-Fuissé siège sur des sols argilo-calcaires du jurassique. Ce vin offre une expression particulière, taillé dans le vif, assez complexe, il est plein de charme.

D'une jolie robe brillante, jaune doré à reflets or blanc. Le nez est intense, complexe et frais. Il libère des notes de fruits jaunes et de délicates notes épicées. En bouche l'attaque est vive, des notes subtiles de grillé et une légère minéralité se dégagent. Une cuvée pleine d'énergie qui signe avec expression les plus beaux terroirs de pouilly fuissé.

Fermentations et élevage en fûts dont 20% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Il sera servi à 12°C environ avec des plats de coquillages (huîtres chaudes, moules marinières,),

de crustacés grillées (gambas, homards, langoustes,...), les poissons à la plancha. Il accompagne parfaitement les fromages de chèvre (Aisy cendré, Banon, Sainte-Maure, Valençay,...).

► Saint-Véran

Saint-Véran est une appellation Village à la pointe sud du vignoble du Mâconnais en Saône-et-Loire. Cette terre marno-calcaire, qui convient si bien au chardonnay, ne produit que du vin blanc.

A noter : le nom de la commune de Saint-Vérand s'écrit avec un d, tandis que le nom de l'appellation n'en prend pas.

D'une belle couleur dorée aux reflets verts.

Bonne intensité aromatique, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à chair blanche mûrs (pêche de vigne), de fleurs d'acacia, et de fruits exotiques (litchis), sur un fond minéral.

L'attaque est franche avec la minéralité typique du Sud Mâconnais. A mi-corps, la concentration en fruits offre un bel équilibre entre fraîcheur et opulence. Finale longiligne.

Fermentation et élevage 2/3 en cuve et 1/3 en fûts dont 50% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 11/13°C à l'apéritif, il se marie aussi très bien aux charcuteries fines (jambon persillé, terrine de lapin,) et hors d'œuvres. Il accompagnera également parfaitement les plats de poissons et viandes blanches en sauce crémée. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le Comté, avec lesquels il partage le fruité.



► Bourgogne Pinot Noir «Signature»

La délimitation de la production du Bourgogne rouge porte principalement sur trois départements : Yonne, Côte d'Or et Saône-et-Loire. Le pinot noir est le cépage à la base de toutes les appellations de Bourgogne rouge, des plus modestes aux plus prestigieuses.

La robe est rouge cerise, rubis.

Le nez est marqué par un fruit mûr et intense accompagné par un élevage boisé délicat qui apporte un toasté et une touche de grillée.

La bouche montre un fruit intense et analogue à celui ressenti au nez avec des tanins charnus et une matière gourmande laissant ce vin se livrer une belle expression du pinot noir.

Assemblage de nos vignes (sur les communes de Volnay et Ladoix) et de vignes situées autour de la commune de Santenay en Côte de Beaune. Vendanges manuelles. Élevage de 14 mois en fûts, dont 20 % de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 13/14°C, ce Bourgogne Pinot Noir «Signature» se mariera parfaitement à toutes les préparations légères, des entrées aux fromages, en passant par les viandes blanches et rouges rôties ou en sauce crémée.

► Vosne-Romanée

Le village de Vosne-Romanée, situé au cœur de la Côte de Nuits, comporte 6 fabuleux Grands Crus tels que la Romanée-Conti, la Tâche, Richebourg, mais aussi 12 climats classés 1^{ers} Crus. On y trouve calcaires mêlés à des marnes argileuses.

Robe rubis légère. Nez subtil aux notes florales et délicatement toastées. Une bouche en finesse avec une structure sur l'acidité.

Vin issu d'achat de raisins provenant du lieu dit « Basses Maizieres ». Élevage en fûts de chêne dont 30% fût neuf.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 15°C, ce vin élégant révélera toute sa finesse et puissance accompagné d'un tournedos « Rossini », d'un confit de canard, d'une souris d'agneau, d'une poitrine de veau aux épices douces mais aussi avec un bel assortiment de fromages : Cîteaux, Reblochon, Mont-d'Or, Brie de Meaux.

► Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Suchots »

Le Premier Cru « Les Suchots » est cerné de part et d'autre par les Grands Crus, prolongeant ceux-ci à la même altitude, avec une pente assez importante, un sol argilo-calcaire.

La robe est intense, grenat foncé avec des reflets violacés.

Le nez est frais, à la fois fruité et florale, avec une fine touche de grillé, de l'élevage qui termine la très belle subtilité aromatique de ce vin.

La bouche est d'une bonne fraîcheur, avec une belle complexité de la matière grâce à des tanins soyeux en attaque pour gagner en charnu et en densité tout au long de la bouche.

La finale est élégante, très ronde, finement minérale, avec une variante épicé type poivre gris et une très fine sucrosité. Ce vin racé, complexe et tout en allonge montre un très joli potentiel de garde.

Élevage en fûts de chêne, 66% fûts neufs, d'une durée de 16 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 15°C, l'élégance de ce Vosne-Romanée 1^{er} Cru mettra en valeur des filets de cailles aux cerises,

médailles de biches aux aïelles, magrets de canards sauce cassis, pigeon aux épices et les fromages crémeux tels que le Chaource, le Brillat-Savarin, le Délice de Pommard.

► Beaune 1^{er} Cru « Aux Cras »

L'appellation Beaune est l'AOC la plus étendue de la Côte d'Or : Les vins rouges s'étendent sur une superficie de 362 ha dont 227 ha en Premiers Crus.

Selon l'emplacement des vignes, des nuances apparaissent : au nord de la commune, les vins sont le plus souvent intenses et puissants, tandis qu'au sud ils sont plutôt souples et ronds. Le climat « Aux Cras » est situé sur le versant de la montagne St Désiré. 250m d'altitude et exposition Est-Sud Est.

Belle robe grenat intense aux reflets violets. Nez délicat et floral (violette, rose) avec des notes de fruits entre bourgeon de cassis et myrtille. La bouche est d'une belle minéralité, élégante et légèrement épicée. Une finale saline, légèrement asséchante. Vin bien équilibré, riche et élégant et d'un grand potentiel de vieillissement.

Les raisins sont issus du Domaine Champy en conversion vers l'agriculture biologique certifiée. Vendanges manuelles. Macération à froid. Fermentation par des levures naturelles et cuvaisons de 3 semaines. Élevage en fûts dont 25% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Beaune 1^{er} Cru est apprécié servi à une température proche de 15-16°C. Il sera le partenaire idéal d'un magret de canard sauce cassis, d'une noisette de chevreuil aux aïelles, une daube de bœuf aux raisins, d'une caille farcie au foie gras... ou d'un beau plateau de fromages.



► Volnay

Haut perché sur la Côte de Beaune, le village de Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, entre Pommard et Meursault. Volnay ne compte aucun Grand Cru, mais ses Premiers Crus, au nombre de 30, sont sans égal. Apprécié depuis toujours pour son bouquet et sa finesse, le Volnay est souvent présenté comme un vin féminin...

Jolie robe pourpre sombre aux légers reflets violets. Le nez révèle des notes florales et de cassis. La bouche est délicate, fine et minérale. Sa structure est équilibrée avec une acidité subtile et vibrante qui donne à ce vin une belle énergie et un superbe potentiel de garde.

Raisins issus du Domaine Champy en Agriculture Biologique certifiée par FR-BIO 10. Ce Volnay est produit dans la partie sud de l'ère de production, proche de Meursault. Vendanges manuelles. Vin collé et non filtré.

Un vin pour quelle occasion ? Afin de favoriser le développement des arômes, il devra être servi à une température de 15-16°C. Il s'associera aux chaires fines, aux volailles et viandes blanches en sauces crémeuses : blanquette de veau, poularde aux morilles, ris de veau à la Normande, filets de caille et aux fromages doux : Brillat-Savarin, Mont-d'or, Cîteaux...

► Volnay 1^{er} Cru «Les Taillepieds»

Ce 1^{er} Cru «Les Taillepieds» jouxte le fameux «Clos des Chênes», sur une pente si accentuée qu'on se «taillait les pieds» en bêchant la vigne.

Jolie robe grenat profond.

Nez élégant et intense. Belle complexité aromatique sur des notes végétales et florales (violette), minérales et sur les petits fruits rouges très concentrés.

Attaque fraîche, avec en bouche des notes de cacao et de fruits rouges. Vin tonique avec une belle matière, mais dans l'équilibre et l'élégance.

Raisins issus du Domaine Champy en Agriculture Biologique certifiée par FR-BIO 10. Vendanges manuelles. Élevage en fûts de chêne dont 30% fûts neufs pendant 14 mois. Vin ni collé, ni filtré.

Un vin pour quelle occasion ? Afin de favoriser le développement de ses arômes, il devra être servi à une température de 15-16°. Sa belle matière et son élégance en font le partenaire idéal des viandes à chair fine telles qu'une volaille rôtie, une caille farcie aux cèpes et foie gras, des noix de veau aux girolles, ...Parfait également avec les fromages crémeux comme le Brillat-Savarin, le Chaource, le Mont-d'Or...

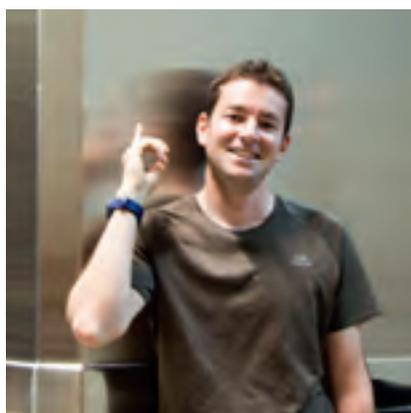






Domaine Sébastien Dampt

Maison Dampt



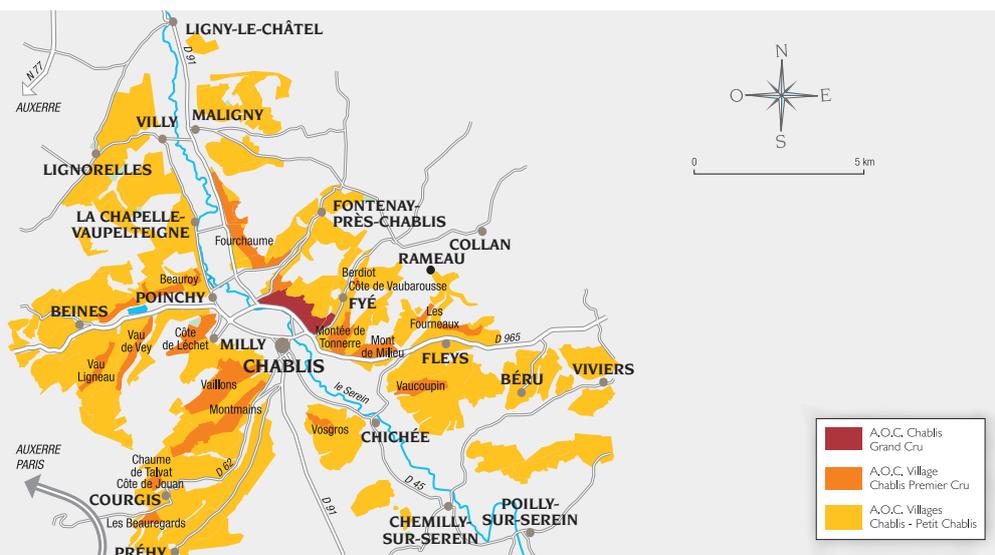
Tout jeune trentenaire, Sébastien Dampt est issu d'une famille vigneronne Chablisienne depuis 150 ans.

Après avoir effectué des études dans la viticulture, Sébastien a rejoint le domaine familial Daniel Dampt en 2005 pour installer en 2007 son propre domaine Sébastien Dampt avec la reprise de 7 hectares de vignes.

En 2013, des investissements ont été faits afin de toujours travailler la qualité des vins, notamment avec l'acquisition d'une cuve « œuf » en béton pour vinifier un nouveau Premier Cru.

Malgré la jeunesse du domaine, les vins Sébastien Dampt connaissent un réel succès. De belles récompenses dans la presse spécialisée tel que le classement «réussite exceptionnelle» dans la Revue des Vins de France laisse entrevoir un beau potentiel pour ce domaine chablisien.

Afin de compléter sa gamme, Sébastien a créé le négoce Maison Dampt à travers laquelle il produit le Grand Cru Bougros notamment.



► Petit Chablis

L'AOC Petit-Chablis est une appellation communale produite sur l'ensemble des communes chablisiennes du département de l'Yonne. Le vignoble s'étend sur 730 hectares, de part et d'autre de la vallée du Serein, sur les sols les plus calcaires.

Le seul cépage utilisé dans le vignoble est le chardonnay, appelé beaunois dans la région.

Robe or brillante aux reflets verts, nez léger et fruité avec une acidité équilibrée. Ses arômes dégagent des notes de fleurs blanches et d'agrumes, avec une note de minéralité. Attaque charnue, polie, prolongée par une plaisante finale acidulée. Ce petit Chablis se boit en principe dans sa jeunesse.

L'élevage se fait en cuves thermorégulées pendant 5 mois sur lies fines. Les vins sont ensuite collés, filtrés puis mis en bouteille à basse pression.

Un vin pour quelle occasion ? Sa fraîcheur accompagne avec simplicité les salades d'été et les apéritifs servis avec des gougères.

► Chablis

La notoriété de Chablis est importante partout dans le monde et sa réputation de grand vin blanc au nez de brioche n'est plus à faire.

La position très septentrionale de Chablis en fait l'un des vignobles français les plus exposés au gel de printemps. Le sol en Chablis est caillouteux et argilo-calcaire, riche en huîtres fossilisées.

Le seul cépage utilisé est le chardonnay, appelé beaunois dans la région.

Le domaine exploite 4 Hectares sur plusieurs parcelles, la principale étant une parcelle de vignes de 45 ans. Plusieurs lieux dits : Vieille Voye, Champlain, Petit Léchet, Bois de Milly et les Fontenilles.

Robe jaune dorée, reflets verts. Nez net mêlant fruits à chair blanche et discrète touche citronnée. Bouche riche, minérale et mûre, notes crayeuses et miellées, très bel équilibre de bouche.

L'élevage dure ensuite 6 mois sur lies dans des cuves inox.

Les vins sont ensuite filtrés et mis en bouteille à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Un vin pour quelle occasion ? Servi frais, entre 10 et 11°C, il accompagne très bien les terrines de poisson, des poissons grillés. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le Beaufort, le Comté, l'Emmental.



► Chablis 1^{er} Cru «Les Vaillons»

L'AOC Chablis Premier Cru est strictement délimitée sur 79 lieux-dits cadastraux, autorisés à se regrouper en 17 climats.

Le vignoble forme de petits îlots sur la rive gauche du Serein (petite rivière qui longe le vignoble de Chablis) et côtoie les vignobles de l'AOC Chablis Grand Cru sur sa rive droite.

Exposée est/sud, la parcelle est favorable à de belles maturités. Les Marnes argilo- calcaires et le kimméridgien sont très présents ; les pierres et les coquillages sédimentaires étant denses, les racines s'installent en profondeur et puisent les minéraux d'évolution du Kimméridgien.

Ce vin brille d'un très beau vert jaune dans le verre. Il offre un bouquet magnifiquement féminin avec des arômes de beurre frais, d'amande verte, de poire, de coing et de subtiles notes florales. En bouche, la fraîcheur et la minéralité structurent précisément ce 1^{er} Cru totalement accessible.

L'élevage dure ensuite 8 à 10 mois sur lies dans des cuves inox. Les vins sont ensuite filtrés et mis en bouteille à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Premier Cru étant d'une grande complexité aromatique, il sera servi frais, entre 10 et 11°C, en association avec des huîtres et des poissons en sauce.



► Chablis 1^{er} Cru «Côte de Léchet»

Ce Premier Cru exprime avec finesse la pure typicité du terroir chablisien. Les Côte de Léchet sont situées en pente en plein soleil sur une terre très pauvre, très caillouteuse, avec de petits rendements et des vins minéraux au possible. On obtient des vins plutôt ronds et flatteurs, équilibrés, harmonieux, avec une belle structure.

Exposée Sud/Est, le Chablis 1^{er} Cru «Côte de Léchet» profite d'une belle maturité. Cette parcelle cinquantenaire donne des vins très droits, d'une concentration et d'une minéralité «hors normes». Un grand vin de garde.

Joli nez expressif, assez délicat, petite poire, noisette, fraîcheur. Bouche concentrée, assez coulante à l'attaque, se développe avec un joli volume de vin. La finale est très belle, zestée, un côté agrume doux. Tonique et bien fait.

L'élevage dure ensuite 8 à 10 mois sur lies dans des cuves inox. Les vins sont ensuite filtrés et mis en bouteille à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Premier Cru étant d'une grande complexité aromatique, il sera servi frais, entre 10 et 11°C, en association avec des huîtres et des poissons en sauce.



► Chablis 1^{er} Cru «Fourchaume»

Situé sur la rive gauche du Serein, la rivière qui traverse le vignoble chablisien, le Fourchaume bénéficie d'un terroir plus riche que sur le reste du vignoble. Il en résulte des vins flatteurs, gouleyants et souples, tout en conservant cette minéralité si caractéristique de Chablis.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Bouquet disponible sur des notes calcaires (coquille d'huître). La bouche est fine et élégante. Précise et minérale, elle offre un bel équilibre entre disponibilité et fraîcheur.

L'élevage dure ensuite 10 mois sur lies dans des cuves inox.

Les vins sont ensuite filtrés et mis en bouteille à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Premier Cru étant d'une grande complexité aromatique, il sera servi frais, entre 10 et 11°C, en association avec des fruits de mer et des poissons en sauce.

► Chablis Grand Cru «Bougros»

L'AOC Chablis Grand Cru ne compte que 107 hectares de superficie, organisés en 7 climats.

Belle robe or vert pur. Le nez complexe libère une multitude d'arômes : la camomille, l'abricot et quelques épices. Côté bouche, le gras donne de la souplesse à une attaque vive, l'équilibre aromatique se faisant entre notes beurrées et citronnées.

La vinification se fait à 100% en fûts de chêne français de 3 à 4 ans d'âge en moyenne. Le bâtonnage est raisonné et l'élevage se fait en fût de chêne pendant 12 mois.

Les vins sont ensuite filtrés et mis en bouteille à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Grand Cru étant d'une grande complexité aromatique, il sera servi frais, entre 10 et 11°C, en association avec des huîtres et des poissons en sauce.





0115D

1



Domaine Jean Fournier



La famille Fournier est présente à Marsannay depuis le 17^e siècle, des écrits du règne de Louis XIII attestant de la présence d'un Fournier dans le village.

Mais c'est bien plus tard, en 1962, que Jean Fournier s'installa dans la commune comme vigneron.

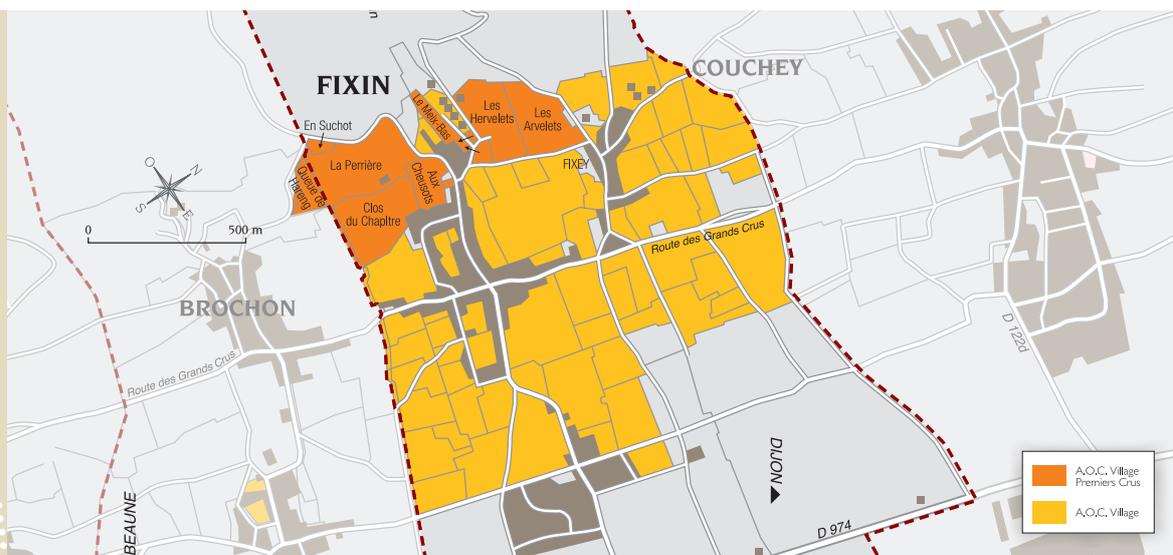
Depuis 2003, son fils Laurent est à la tête d'une exploitation qui couvre 16 hectares dans l'appellation Marsannay et de Gevrey-Chambertin, (13hectares de rouges et 3 hectares de blancs). La production annuelle est d'environ 70 000 bouteilles.

Tous les vins du domaine ont pour point commun un caractère bien affirmé, dû à leurs

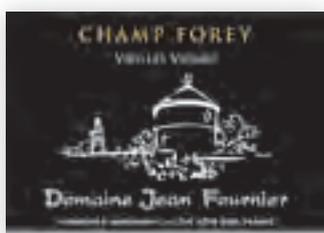
vieilles vignes (jusqu'à 60 ans) et à un élevage parfois long (jusqu'à 3 ans). Cette technique permet d'obtenir un vin entier, franc et puissant, un Bourgogne apte à être conservé de longues années.

Laurent un jeune passionné qui essaie, teste beaucoup. Après avoir expérimenté la culture biologique pendant 5 ans, le domaine s'est totalement converti avec l'obtention de la certification agriculture biologique depuis 2008.

Tous ces efforts sont largement récompensés car ses vins connaissent un immense succès et se démarquent toujours en dégustation comparative. Laurent est sans doute le vigneron le plus brillant de sa commune.



BIVB / www.vins-bourgogne.fr



► Bourgogne Aligoté « Champs Forey Vieilles Vignes »

Appellation Bourgogne d'origine contrôlée depuis 1936, cette cuvée spéciale est issue du terroir des « Champ Forey » sur la commune de Marsannay la Côte plantée en 1921 et 1945, en agriculture biologique depuis 2008.

La surface cultivée par le Domaine s'étend sur 0.80 hectare en 2 parcelles aux pieds des coteaux.

Ce vin est composé d'Aligoté (variété dite « dorée » à petits raisins) à 95 % et de melon blanc à 5 %.

Le Bourgogne Aligoté est un vin, issu du cépage du même nom, qui n'a malheureusement pas la réputation qu'il mérite. En effet sans pouvoir rivaliser avec la complexité du chardonnay ou avec la puissance des pinots blancs et gris, il n'en reste pas moins capable, s'il est sérieusement travaillé, de produire des vins d'une grande sincérité, reflétant bien le terroir dont il est issu. Le vigneron travaille le vieil Aligoté, dit « doré », en limitant de manière drastique les rendements et en favorisant

l'expression du terroir.

Un vin pour quelle occasion ? Le domaine s'attache à produire un vin à la fois minéral et floral, qui accompagnera traditionnellement charcuterie, crustacés, crudités... Mais pourra aussi surprendre et être plus ambitieux autour d'une cuisine gastronomique : les poissons de rivière ne lui font pas peur, et tentez l'accord avec un foie gras poêlé,...



► Bourgogne Blanc « Origines »

Ce vin original est composé de Pinot Blanc à 65 % et de Pinot Beurot à 35 %. Nous nous attachons à retrouver ce type de raisin, afin de conserver cette diversité singulière à notre région que l'on qualifie trop souvent de mono-cépage.

Le terroir à la fois caillouteux et solaire, est propice aux vins blancs riches et amples. Notre objectif est de récolter des raisins d'une grande maturité, nécessaire à l'expression complexe et au potentiel de garde de ce vin.

Exposé en bas de coteaux, sur un terroir remarquable très caillouteux, bien drainant composé d'éboulis calcaire (cône alluvial en sortie de Combe), le Climat est très précoce pour les Avoines.

Élevage se fait 2/3 en petite cuve inox, et 1/3 en tonneaux de 500 litres (demi-muid), peu de bâtonnage, pendant 12 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Ce vin flatteur offre une personnalité très attachante, apte à accompagner des nages de lottes aux petits légumes, une sole meunière, ou ravir les convives d'un apéritif.



► Bourgogne Pinot Noir

Cuvée ronde issue de 6 climats différents de l'aire d'appellation Marsannay, ce Bourgogne 100% Pinot Noir a le potentiel des terroirs déjà conséquent !

Exposées en bas de coteaux, sur un sol de marnes et de cailloutis, les vignes sont menées en culture biologique depuis 2007 (non certifié). Le sol est labouré et enherbé spontanément au cours de l'été.

Élevé en ½ muids de 3-4 vins pendant 12 mois. La mise en bouteille s'effectue après une légère filtration, en respectant les rythmes lunaires.

Un vin pour quelle occasion ? Alliant la gourmandise d'une vinification à cœur et le gras de son terroir, il est indiqué dans une cuisine variée allant de la grillade au fromage...

► Marsannay «Cuvée Saint-Urbain» BLANC

Considéré comme la «Porte d'Or de la Côte de Nuits», l'AOC Marsannay est la seule appellation en Bourgogne à produire les trois couleurs du vin : blancs, rouges et rosés.

La cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles réparties dans l'appellation Marsannay, pour un total de 75 ares. Les vignes se trouvent au pied des coteaux, sur des sols caillouteux et bien drainés.

Vin frais, léger et aérien avec du relief et des notes d'agrumes au nez comme en bouche. Une riche palette aromatique, avec également de l'aubépine, du tilleul, de la cannelle. La bouche est ample et ronde, elle s'ouvre sur de belles trames minérales, tout en longueur. Possède une finale bien ciselée.

La vinification est bourguignonne et se déroule en cuves inox, avant un élevage de 12 mois en demi-muids de chêne neufs pour les deux tiers de la cuvée et en cuves inox pour le reste. Aucun bâtonnage n'est effectué.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 13°C, il se marie très bien avec la volaille (poularde, poulet à la Gaston Gérard), du veau ou un filet mignon de porc sauce moutarde. En plus des classiques poissons de mer, il accompagne délicieusement les fromages de chèvre.



► Marsannay «Les Longeroies» BLANC

Cette parcelle exposée Est sud-est, à Sud-Est connaît un sol argilo-calcaire et en sous-sol de marnes saumon, et de cailloutis de l'ancien lit de la rivière, l'Ouche.

Élevé en 1/2 Muïds et cigares (600 et 350 litres), environ 33 % de bois neuf pendant 12 mois.

Lors de l'arrachage d'une vieille parcelle d'Aligoté située dans la partie basse des Longe-roies, nous avons constaté la présence de Marnes, de couleur saumon, qui nous semblaient indiquer un sol plus propice aux blancs. Nous avons décidé de planter en Chardonnay.

Un vin pour quelle occasion ? Légèrement opulent et bien équilibré, il saura ravir les palais des amateurs de fromages affinés, de poissons ou de volailles grillés.

► Marsannay «Les Longeroies» ROUGE

Le domaine exploite 4,5 hectares sur 6 parcelles distinctes, ce qui donne au vin une grande complexité.

Les vins les Longeroies sont parmi les plus reconnus du village de Marsannay, ce terroir borde le Clos du Roy, d'où son nom, Longe-Roi.

Robe de couleur rubis plutôt intense. Nez aux arômes de cerise, de cannelle, de noyau de prune et de bois. Ce rouge démontre une très grande fraîcheur et est doté de tannins soyeux. La bouche est raffinée avec une belle rondeur et beaucoup de chair. Il a une texture souple qui perdure dans une finale persistante.

Sélection de vignes de plus de 50 ans, faibles rendements. Récolte manuelle.

Élevage avec environ 50 % de bois neuf pendant 18 mois. La mise en bouteille s'effectue sans collage, après une légère filtration, en suivant les influences lunaires.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 16 et 18°C, il s'accorde naturellement avec les viandes rouges : bœuf braisé, pot-au-feu. Se marie également très bien avec des légumes sautés.

► Marsannay «Cuvée Saint-Urbain» ROUGE

La cuvée représente 3,5 hectares issus de 5 parcelles. Les sols sont composés de cailloux roulés des cônes alluviaux (c'est à dire en contrebas des combes) et d'un ancien lit de rivière. Ces sols sont assez pauvres, relativement profonds, mais très drainant.

Le nom de «Cuvée Saint Urbain», provient de l'ancien monastère qui bordait le Domaine, qui fût détruit voilà près de 400 ans, et dont il reste comme seul vestige, le colombier symbole de notre exploitation.

Robe d'une couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

Récolte manuelle.

Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

La mise en bouteille s'effectue après une légère filtration.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 16 et 18°C, il s'accorde naturellement avec les viandes rouges, également très bien avec des légumes sautés, de la charcuterie de qualité.



► Marsannay «Clos du Roy»

Sur environ 30 hectares de lieu-dit, 2,5 hectare sont exploitées par le domaine en 4 parcelles de pinot noir.

Les parcelles sont exposées Est, en pied de coteaux et coteaux sur un sol argilo-calcaire, rouge, avec cailloux calcaires, peu profond, principalement composé de grès lités, un type de terroir très rare en Bourgogne. En sous-sol on trouve des marnes saumon de l'oligocène et des cailloutis de l'ancien lit de rivière.

En culture biologique depuis 2005 (non certifié), en conversion officielle depuis 2008.

Les vendanges sont manuelles et l'élevage se fait en 1/2 Muïds et cigares (600 et 350 litres), environ 50 % de bois neuf pendant 12 mois, puis en cuve pendant 5 mois.

Le terroir des Clos du Roy est le plus anciennement réputé du finage. Ancienne propriété des Ducs de Bourgogne (pressoirs des Ducs datent du XIII^{ème} siècle), le lieu-dit se nommait alors «Clos des Ducs», Le roi de France le rebaptise de son nom après l'annexion de la Bourgogne.

Les vins du Clos du Roy sont racés et dotés d'une trame tannique/minérale qui leur permettent de très bien vieillir. Fruités (griotte), avec des senteurs de violette et beaucoup de longueur, ils s'ouvrent ensuite sur des arômes plus sauvages (Sous-bois et cuir). De plus ce terroir très particulier de «terre à lapin», apporte une minéralité remarquable, en vin rouge comme en blanc.

Un vin pour quelle occasion ? Pour vos brochettes d'abats au barbecue, ou encore un veau Marengo, l'accord sera idéal avec des plats généreux tout au long de l'année !

► Marsannay «Les Trois Terres»

La cuvée est un assemblage de 0.8 hectares en 3 parcelles de Marsannay .

Cette cuvée de Trois Terres Vieilles Vignes représente l'expression des meilleurs terroirs que possède le Domaine sur le coteau s'étendant au-dessus du village.

Robe de couleur rubis plutôt intense. Issu de vieilles vignes de plus de 60 ans, se développent des notes de cassis, fruits rouges, le tout reposant sur des tanins très doux. L'équilibre est magnifique. D'une texture différente des autres cuvées, ce vin allie la puissance et la concentration des raisins issus de vieilles vignes, la finesse et la complexité de leurs terroirs d'origine, ainsi que la personnalité et l'épicé de la grappe entière.

Les Trois Terres sont présentés dans des bouteilles lourdes dans des caisses en bois.

Élevage en 1/2 Muïds de chêne (600 litres), 100% de bois neuf pendant 18 mois. La mise en bouteille sans filtration ni collage, en respectant les rythmes et influences lunaires.

Un vin pour quelle occasion ? Après un passage en carafe (1 heure avant la dégustation), ce vin accompagnera naturellement une cuisine savoureuse et parfumée : filet de bœuf en croûte aux morilles, girolles et truffes; mignon de porc sauce sauge et romarin, un pigeon rôti.



► Marsannay «Pur Pôt»

100% Pinot noir, ce vin est issu d'une parcelle d'environ 0.5 hectare âgée de 70 ans exposée Est, pied de coteaux et coteaux.

Il est élevé en pièce neuve (228 litres) pendant 12 mois, puis en 1/2 muids (450 litres de 3 ans) pendant 9 mois.

Le terroir des Clos du Roy est le plus anciennement réputé du finage. Ancienne propriété des Ducs de Bourgogne le lieux-dits se nommait alors «Clos des Ducs», Le roi de France le rebaptise de son nom après l'annexion de la Bourgogne.

Au sein de ce climat prestigieux, les anciens avaient pour habitude de désigner un secteur particulier: Les Pôts. De tradition purement orale, ce terme est venu jusqu'à nous pour localiser la partie Nord-Ouest des Clos du Roy, dont la singularité est de proposer des pentes abruptes, des sols presque sablonneux une exposition plein Est, mais, surtout, un niveau de calcaire assez hors norme. Nous sélectionnons dans la plus vieille vigne du secteur, les plus beaux raisins, que nous vendangeons par tri.

Un vin pour quelle occasion ? Le calcaire demeure, et la signature minérale fumée typique est très forte. Ce vin conviendra aux mets typés comme les pièces de bœuf braisés, le traditionnel bœuf bourguignon par exemple !



► Marsannay «P'tite Grumotte»

Cépage 100 % Pinot noir, la parcelle est située sur le Coteau situé au-dessus du village de Marsannay la Côte, exposé plein Est.

L'élevage se fait en pièce de 228 litres, 100 % de bois neuf pendant 1 an, puis 6 mois en 1/2 muids de 450 litres (3 vins).

P'tite Grumotte, est le terme local utilisé pour les raisins millerandés. Ces raisin très petits, sans pépins, et très concentrés, peuvent être le résultat de plusieurs facteurs : mauvaise floraison (temps trop frais ou humide), type de pinot noir (certaines sélections produisent régulièrement ce type de raisin), ou maladie (le court-noué). Ce sont les qualités de concentration naturelle du raisin qui s'exprime. Mais l'équilibre reste stupéfiant, car non seulement le sucre, les tanins, la couleur, les arômes sont très concentrés, mais l'acidité également. C'est un vin qui peut paraître déroutant : couleur très foncée, nez démonstratif et exubérant, bouche riche et dense. Mais l'équilibre de cette micro-cuvée reste souverain, et la gourmandise des terroirs d'origine, conserve au vin une belle fraîcheur.

Un vin pour quelle occasion ? La charpente de ce vin induit un plat relevé, épicé ou une viande maturée avec du caractère !



► Fixin «Les Petits Crais»

Cette cuvée est issue du terroir «Les Petits Crais», d'une surface de 0.4 hectare en 2 parcelles de 35 et 45 ans cultivée par le Domaine et plantées en pinot noir.

Les parcelles sont exposées Est, en bas de coteaux sur un sol argilo-calcaire, rouge, avec cailloux calcaires, assez profond.

Conversion officielle à l'agriculture biologique depuis 2008.

Les vendanges sont manuelles et l'élevage est fait à 50 % en 1/2 Muids de 600 litres (50 % de bois neuf) et 50 % en pièce (228 litres, 33 % de bois neuf), pendant 12 mois, puis 5 mois en 1/2 muids de 4 à 5 vins.

La mise en bouteille s'effectue sans collage, après une légère filtration, en suivant les influences lunaires.

Cette nouvelle cuvée issue de deux parcelles bien située sur l'AOC Fixin, vient compléter notre gamme de vin du nord de la Côte de Nuits. C'est un vin plein, bien marqué par son terroir profond. Cela engendre un vin à dominante tannique, puissant, apte à la garde, dominé par des arômes de cassis, légèrement mentholés.

Un vin pour quelle occasion ? Pourquoi ne pas tenter un couscous ou un tajine avec ce vin ? Pour les plus classiques, un pot au feu fera l'affaire !

► Gevrey-Chambertin

Issu du cépage Pinot Noir, ce vin est vendangé dans des parcelles d'environ 20 et de 40 ans Exposées Est, pied de coteaux et bas de coteaux.

Les sols sont calcaire argileux, peu profond sur l'une, plus caillouteux (cailloutis d'éboulis) et drainant sur l'autre.

L'élevage se fait en 1/2 Muid et pièce (tonneaux de 600 et 228 litres) de chêne, environ 40 % de bois neuf pendant 16 mois.

Notre Gevrey-Chambertin possède une personnalité très féminine, articulée autour d'une structure tannique assez fondue, d'un gras qui enrobe le palais, et d'une belle longueur portant sur des arômes fruités et fumés.

Un vin pour quelle occasion ? Doté d'un beau potentiel de vieillissement, ses arômes déliés dus à ses terroirs d'origine lui permettent d'accompagner harmonieusement dans sa jeunesse, des viandes de bœuf (une côte à la moelle par exemple), ou, avec le temps, des plats du terroir (poulet à la Gaston Gérard).





Domaine Germain Père et Fils



C'est en 1955 que l'aventure du domaine Germain Père et fils commence, avec Bernard Germain.

Les vignes se situent uniquement sur Saint Romain, puis peu à peu il rachète quelques parcelles sur Pommard et Beaune et dans les Hautes-Côtes de Beaune. En tout 6 hectares de vignes sont en sa possession. Très peu de mise en bouteilles, la vente se fait surtout en vrac.

En 1968 première médaille d'argent au concours agricole de Paris.

En 1976, son fils Patrick le rejoint, ils créent ensemble un GAEC. Ils développent la vente en bouteilles.

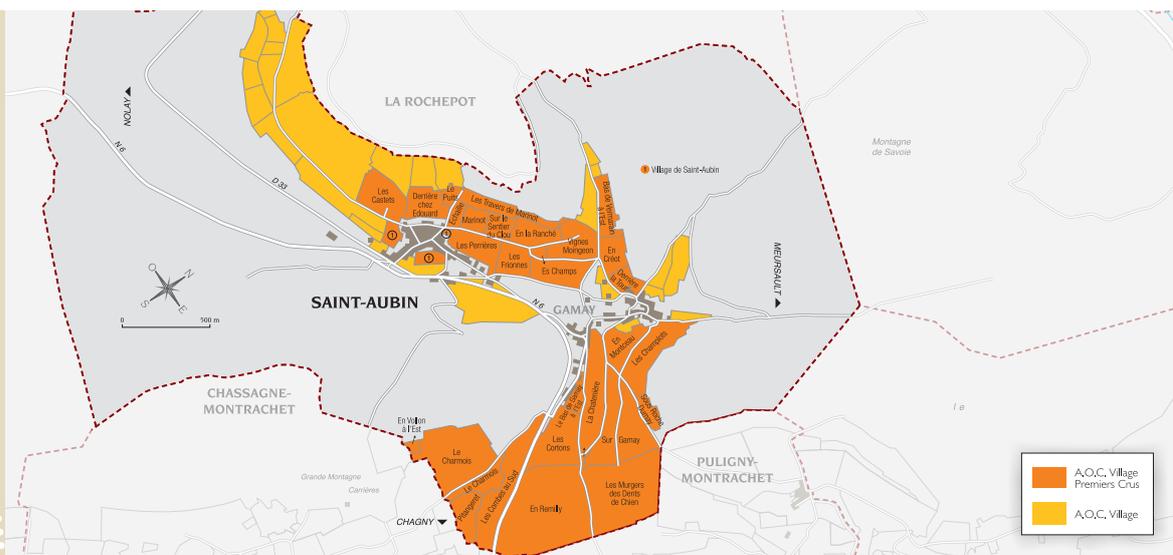
En 1983, aidé par son épouse Marie-Thérèse,

Patrick pousse le domaine à s'expatrier hors de la Bourgogne. Notamment en Belgique où ils participent à plusieurs foires et salons. Le domaine commence à vendre ses bouteilles dans les restaurants.

Le caveau ouvre ses portes aux clients.

Depuis 2009 Arnaud, petit-fils de Bernard s'installe à son tour, il développe la partie commerciale du domaine. Les vins du domaine sont aujourd'hui distribués dans toute la France, en Europe et à l'export.

En 2010 il signe la charte des Vignerons Indépendants emblème d'une viticulture riche en diversité des terroirs et du savoir-faire.



► **Saint Romain BLANC**

Saint-Romain, village perché de la Côte de Beaune, voisin des vignes d'Auxey-Duresses et des Hautes-Côtes de Beaune, a obtenu son appellation Village en 1947. Au pied de sa falaise, Saint Romain est un village pittoresque, l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.

Or pâle à reflets verts. Au nez, toute la gamme des tilleuls, fleurs blanches, avec quelques accents minéraux. Il offre en bouche une bonne minéralité que le temps arrondit en révélant un bon moelleux.

Ce vin 100% Chardonnay est élevé pour 1/3 en fûts neufs provenance Allier. Vieillessement fûts de chêne de 8 à 9 mois sur lies avec bâtonnage pendant 4 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Sa minéralité en fait l'ami des poissons délicats, poêlés ou encore mieux à la vapeur. Les omelettes et œufs pochés, les légumes justes saisis ou marinés les apprécient aussi beaucoup. Très bien aussi sur les fromages à pâte molle comme le camembert, dont la texture crémeuse sera bien équilibrée par l'acidité légèrement minérale de ce beau vin.

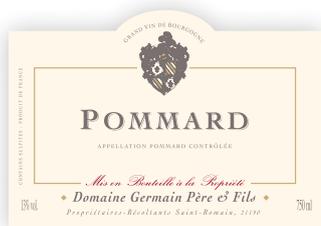
► **Saint Romain ROUGE et Saint Romain «Sous le Château»**

100% Pinot Noir, la robe est rubis, de bonne intensité et de cerise noire. Son bouquet rappelle les petits fruits rouges (groseille, framboise et cerise). Après 4 à 5 ans, ses arômes évoluent vers les fruits mûrs, les épices et le fumé avec des tanins fins et élégants. Il peut se boire dès son plus jeune âge avec un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

Le profil élégant et velouté de ce classique bourguignon s'accompagne d'un nez parfumé et parfois fumé, qui le prédestine aux accords avec les viandes blanches et les volailles en sauce légère.

Élevage en fûts de chêne pendant 8 à 9 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'en accommodera sans grande résistance. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin ou le Cîteaux.



► Pommard

Ce vin est issu à 100% du Pinot Noir.

Rouge profond, rubis pourpre foncé aux arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi.

100% en Fûts dont 35 à 40 % de neufs pendant 15 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Ce vin masculin de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages : Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard un interlocuteur indispensable. Il apprécie également la compagnie des fromages aux saveurs développées : Langres et Soumaintrain. Il peut se conserver de 8 à 17 ans.



► Pommard «La Chanière»

Ce vin est issu à 100% du Pinot Noir.

Le Pommard «La Chanière» a un élevage plus long que le Pommard, il s'élève à 18 mois. Ce sont des vignes en terrasses à 70% donc tous les travaux sont réalisés à la main.

Ce vin a des arômes identiques au Pommard mais plus concentrés, un peu plus «soyeux», il est d'une qualité supérieur.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°, les pavés de bœuf, l'agneau apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie également la compagnie des fromages de caractère tels le Maroilles ou l'Epoisses. Il peut se conserver de 8 à 17 ans.





Domaine Claudie Jobard



Huit générations de vigneron.

Roger Jobard, père de Claudie a créé le vignoble de Rully dans les années 1970. Pépiniériste viticole depuis plusieurs générations, il a su mettre en pratique son savoir-faire dans le choix des plants de vigne les mieux adaptés au terroir.

En 2002, Claudie, œnologue et diplômée de l'O.I.V commence ses premières vinifications à Rully et poursuit l'activité de pépinières viticoles à DEMIGNY, en Saône-et-Loire.

Laurence Billard, la mère de Claudie, œnologue réputé à Beaune a transmis les plus belles parcelles de son domaine familial situé à Pommard. Ce domaine très ancien a vu se succéder 7 générations de vigneron.

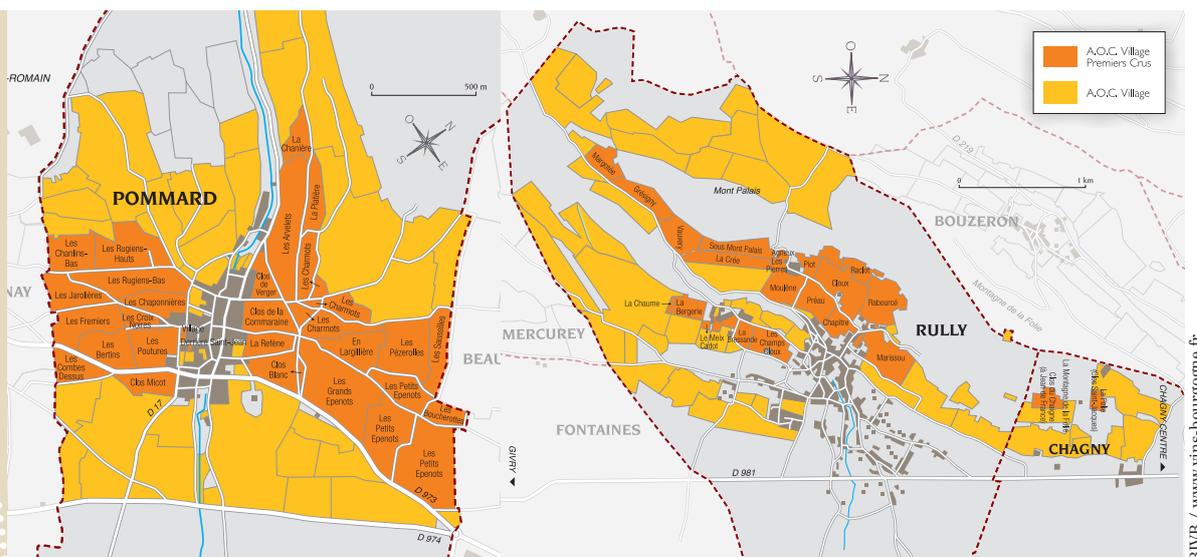
Cette alliance de la terre et du vin conduit à l'expression authentique du terroir.

C'est en 2006 que Claudie s'installe sur le domaine familial et en 2009 qu'elle acquière les vignes de son grand-père à Pommard. Aujourd'hui, elle exploite 9,5 ha de vignes sur Rully, Pommard et Beaune.

Les plants de Pinot Noir et Chardonnay à faibles rendement proviennent directement des pépinières.

Les parcelles sont conduites de façon raisonnée en privilégiant la vie du sol. Certaines sont d'ailleurs labourées à cheval.

Chaque étape de la vinification est surveillée avec passion pour révéler la délicatesse des vins.



► Rully «En Villerange»

Il y a 5 appellations en Côte Chalonnaise : Aligoté de Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry et Montagny. Le Rully est produit sur les communes de Rully et Chagny, proportionnellement 64% de blancs et 36% de rouges.

Rully produit de grands vins blancs, rouges et c'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIX^{ème} siècle.

Robe dorée à souhait, c'est un vin tendre et fin où se mêlent des parfums de fleurs et de miel. Nez aux notes fruits (pêche de vigne et abricot frais) nuancés de notes de miel et de vanille. Nerveux à

La fermentation alcoolique s'effectue en fûts de chêne. Bâtonnages faibles et un élevage en fûts pendant 10 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14°C, il accompagnera parfaitement les volailles à la crème, un plateau de fruits de mer, un poisson grillé ou tout simplement à l'apéritif.

► Rully 1^{er} Cru «Les Cloux» BLANC

Le terroir de ce Rully est argilo-calcaire et caillouteux. Les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans.

La vigne est conduite de façon raisonnée, en privilégiant le travail du sol sans désherbage chimique.

Le vin est élevé 16 mois en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs. Il n'est pas collé et la filtration est légère.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14 degrés, une nage d'écrevisses ou une matelotte de poissons sera l'accord idéal !

► Pommard «Les Vaumuriens»

Le vignoble de Pommard est situé en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay et ne produit que des vins rouges.

Le Pommard Vaumuriens est situé au-dessus des Rugiens côté Volnay. Les vignes ont une moyenne d'âge de 65 ans. Le vin est un assemblage de quatre parcelles situées sur des coteaux élevés.

Un nez ouvert sur les fruits rouges et les épices qui relais un palais suave et fin. Ce vin fruité et gourmand offre grâce à ses tanins bien présents une bonne capacité de vieillissement comme il peut s'apprécier aussi dans sa jeunesse.

La vendange est manuelle avec un tri rigoureux à la vigne, après pressurage, le vin nouveau est placé en fût de chêne français durant toute la durée de l'élevage.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, il accompagnera parfaitement les volailles mais également du gibier. Il se marie très bien avec les fromages tels que l'Époisses ou le Livarot.

► Pommard 1^{er} Cru «Les Charmots»

La parcelle de Pommard 1^{er} Cru Les Charmots est située au nord du village de Pommard, côté Beaune. La parcelle plantée en 1919 abrite des ceps centenaires.

Du fait du grand âge de la vigne, le travail du sol se fait à cheval et la vigne est conduite de façon raisonnée.

Ce vin est mature, gourmand, tannique avec les arômes rustiques et fruités typiques des Pommard, allié à la finesse d'une vinification féminine. Avec le temps, les tannins se patineront et laisseront place à des arômes de champignons et de sous-bois.

La vendange est manuelle avec un tri rigoureux à la vigne, après pressurage, le vin nouveau est placé en fût de chêne français durant toute la durée de 18 mois. (25% de fûts neufs) Vin ni collé ni filtré.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, cette main de fer dans un gant de velours se mariera avec une biche sauce Grand Veneur ou encore un Lièvre à la Royale !

► Rully Vieilles Vignes

Le Rully Vieilles Vignes provient de parcelles situées sur les coteaux de Rully et vers le nord de l'appellation en remontant vers Beaune.

Robe d'un rubis élégant. Agréable palette aromatique de fruits rouges et noires, de framboise et de cerise, d'épices ainsi qu'une structure tannique puissante mais équilibrée.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, il accompagnera parfaitement une viande rouge grillée, des pâtes et risottos, du veau ou des volailles rôties ou en sauce mais également avec des cuisines asiatiques.





Domaine Laleure-Piot



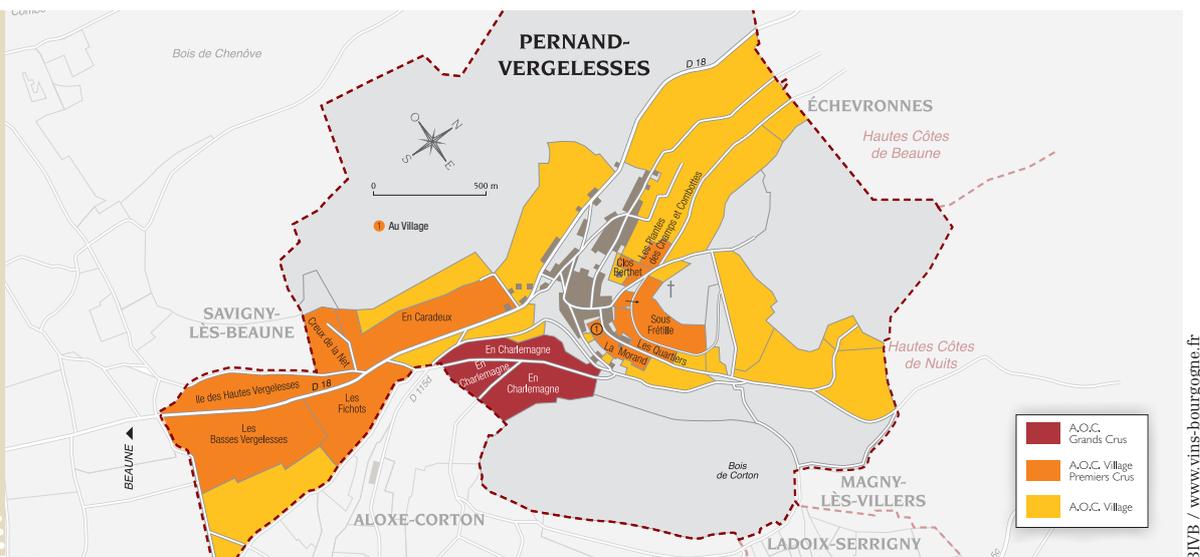
Depuis trois siècles en Bourgogne, le Domaine Laleure-Piot est situé dans le charmant village de Pernand-Vergelesses, véritable joyau de la Montagne de Corton au cœur de la Côte de Beaune.

Avec la reprise du Domaine en 2010 par Pierre Beuchet, la totalité des 10 Hectares du vignoble bénéficie du savoir-faire de Francis Simon, Chef de culture et membre de l'équipe technique de Dimitri Bazas. La production initialement issue de vignes sur les villages de Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Aloxe-Corton et Chorey-Les-Beaune compte une belle proportion de 1^{er} Crus et de Grands Crus en vins Rouges et en vins Blancs.

La maîtrise des rendements, la taille courte, l'ébourgeonnage, l'effeuillage, et les vendanges manuelles contribuent efficacement à l'obtention d'une maturité optimum des raisins.

La gamme des vins du Domaine Laleure-Piot est dorénavant enrichie de productions complémentaires issues d'appellations périphériques à la Montagne de Corton.

Le renouveau du Domaine Laleure-Piot par l'amélioration de la qualité des raisins et la modernisation de la cuverie de vinification vise à renforcer la belle réputation acquise au fil des millésimes passés en France et à l'étranger.



► Bourgogne Aligoté

Le Bourgogne Aligoté est une AOC régionale, produite dans toute la Bourgogne délimitée (Côte d'Or, Yonne, Saône-et-Loire et arrondissement de Villefranche-sur-Saône).

Robe brillante, jaune or pâle avec de légers reflets verts. Bonne intensité aromatique avec un nez frais qui s'ouvre sur un joli croquant de fruits. En bouche, vin typique avec une attaque vive et franche. La finale est fraîche et légère.

Raisins issus du Domaine Laleur-Piot (Pernand-Vergelesse et Volnay). Vendanges manuelles et presse pneumatique.

Un vin pour quelle occasion ? Servi assez frais à 9-10°C, idéal pour l'apéritif, il accompagne aussi très bien un plateau de fruits de mer, les poissons grillés au naturel, et les fromages de chèvre secs. En Bourgogne, il est le traditionnel compagnon des gougères, des escargots et du jambon persillé. Pour une consommation immédiate.

► Bourgogne Chardonnay « Les Galtières »

Ce Bourgogne Chardonnay provient de différentes vignes sélectionnées à la fois pour le classicisme du Chardonnay et que pour son élégance florale. Belle robe aux reflets dorés, avec une belle présentation.

Nez intense, de fruits bien murs, précise, alliant

à la fois des notes d'agrumes frais et un boisé fin.

En bouche l'attaque est fraîche précédant un volume rond et gourmand. Avec une belle tension, le fruit intense et plein d'énergie sur des notes d'agrumes, d'ananas frais et vanillé donnent beaucoup de gourmandise à ce vin.

Un vin pour quelle occasion ? A servir frais, entre 12 et 13 °C. Idéal servi à l'apéritif et pour accompagner les tartares de poisson aux herbes fraîches, les crustacés grillés, matelote de poissons, coquilles Saint-Jacques juste saisies ou un fromage de chèvre (Cabecou, Rocamadour, Aisy cendre)

► Pernand-Vergelesse

Implanté depuis le Moyen-Age, au Nord de la Côte de Beaune, ce vignoble très vallonné couvre les flancs de collines d'Aloxe-Corton et de Savigny les Beaune. C'est la diversité de ses sols et de ses expositions qui donne à chacun de ses crus une identité bien affirmée.

La superficie de production en village blanc est d'un peu plus de 35 ha.

Robe or avec quelques reflets dorés. Avec une belle intensité aromatique, le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de menthe sauvage sur un fond minéral et fumé.

En bouche attaque franche, fraîche et élégante. Bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. La finale est

longue et persistante sur une belle minéralité.

Vendanges manuelles et presse pneumatique. Fermentation alcoolique et élevage de 10 mois en fûts dont 30% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 12-14°C, il accompagne à merveille les grillades de poissons marinés aux herbes, une sole meunière, un tartare de saumon à l'aneth, un bar de ligne au fenouil,... ou les fromages de chèvre type banon et les tomes de brebis.



► Pernand-Vergelesse 1^{er} Cru «En Caradeux»

La superficie de production en blanc est de 53 ha, dont 7 Premiers Crus sur 17.60 ha : En Caradeux, Sous Frétille, Clos Berthet, Clos du Village, Les Quartiers, La Morand, et Village de Pernand.

Très belle limpidité, robe or pâle aux reflets argentés. Belle richesse et complexité aromatique.

Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits à chair blanche (pêche) sur un fond minéral. Les arômes de fleurs blanches (acacia) et d'épices douces (anis, muscade) viennent compléter le bouquet avec élégance. La bouche est tendre et fraîche. Belle harmonie entre le gras et l'acidité. Finale longiligne sur la minéralité.

Vendanges manuelles et presse pneumatique. Fermentation alcoolique et élevage en fûts dont 30% neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14°C pour une belle expression aromatique, il se plaira en compagnie d'une sole meunière, de Saint-Jacques poêlées, de cuisses de grenouilles au beurre noisette, ... Il se marie parfaitement avec les fromages au lait de chèvre (Rocamadour, Picodon, Cabécou,...).



► Corton-Charlemagne Grand Cru

L'appellation Corton-Charlemagne est produite en partie sur la commune d'Aloxe-Corton, mais aussi de Pernand-Vergelesse et Ladoix-Serrigny.

Les origines de ce cru sont issues exclusivement du Domaine Laleure-Piot situé sur la commune de Pernand : 0,8 hectares sur le versant du lieu dit « En Charlemagne » plongeant sur le village de Pernand-Vergelesse, sur un terroir de marnes calcaires.

Belle robe jaune or blanc, avec des reflets dorés. D'une belle concentration, le nez offre une dominance de fruits à chair blanche très mûrs et de vanille. Suivent les notes d'agrumes, d'épices orientales (la cannelle et la coriandre) et de fleurs blanches (chèvre-feuille).

La bouche est ronde et grasse, avec une finale fraîche sur la minéralité. Bel équilibre et concentration, finale longue et persistante.

Vendanges manuelles et presse pneumatique. Élevage en fûts (30% fûts neufs).

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 12-13°C, ce grand cru racé appelle une cuisine raffinée : carpaccio de St-Jacques à la vanille, tempura de langoustine au beurre d'orange, tajine de lotte aux épices, bar, turbot ou St-Pierre rôtis... Et les fromages comme le Brillat-Savarin, le Chaource, le Vacherin...

► Bourgogne Pinot Noir «Les Galtières»

La délimitation de la production du Bourgogne rouge porte principalement sur trois départements : Yonne, Côte d'Or et Saône-et-Loire. Le pinot noir est le cépage à la base de toutes les appellations de Bourgogne rouge, des plus modestes aux plus prestigieuses.

Robe rouge rubis aux reflets grenat.

Nez ouvert et frais, sur des notes de petits fruits rouges, sur un fond de violette.

L'attaque est franche, la bouche agréable, souple

et ronde, sur le fruit. En finale, les tanins sont fins et soyeux. C'est un vin gourmand, à boire maintenant ou à garder 1 à 2 ans.

Élevage de 10 à 14 mois en cuve inox.

Un vin pour quelle occasion ? Servi à 13/14°C, ce Bourgogne Pinot Noir se mariera facilement à toutes les entrées légères, aux viandes rouges rôties ou grillées, aux viandes blanches et volailles en sauce crémée, aux fromages relativement doux. Et, en général, il peut être apprécié du début à la fin du repas.

► Aloxe-Corton

Au Nord de la Côte de Beaune, Aloxe-Corton produit l'une des AOC les plus renommées parmi les vins de Bourgogne et abrite le seul Grand Cru rouge de cette Côte, le Corton.

Belle robe grenat intense. Le nez dévoile des notes florales, de réduction grillée et met l'accent sur des notes boisées et toastées. La bouche, concentrée, révèle à la fois un caractère ferme et délicat, des notes de cassis et de fruits mûrs. Une belle matière et beaucoup de finesse dans ce vin qui se bonifie à l'aération et qui montre un beau potentiel de garde.

Vendanges manuelles. Élevé en fût, dont 50% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Cet Aloxe-Corton sera apprécié servi à une température de 16-18°C. Il sera le partenaire idéal d'une belle pièce de bœuf, d'un magret de canard, d'un tournedos «Rossini», d'une souris d'agneau confite ou d'un beau plateau de fromage.



► Choresy-les-Beaune «Les Champs Longs»

Choresy-les-Beaune est situé au nord immédiat de Beaune, et au niveau de Savigny, de part et d'autre de l'axe Dijon/Beaune.

Belle robe rubis grenat.

Bonne intensité aromatique avec des arômes de petits fruits rouges, des notes végétales et épicées. Une bouche vive, tout en finesse aromatique, légère et finement épicée, légèrement astringente en finale.

Raisins issus du Domaine Laleure-Piot sur le lieu-dit «Les Champs Longs». Élevage en fûts avec 20% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Il pourra être servi sortant de cave, soit à 12-13°C. Ce vin de Choresy appelle une cuisine fine et légère : charcuterie fine, volailles rôties, viandes blanches en sauce et pièces de bœuf grillées. Les fromages assez doux (Brillat-Savarin, Chaource, Cîteaux...) sont également de bons partenaires.

► Pernand-Vergelesses «Clos de Bully»

Ce vignoble très vallonné couvre les flancs des collines d'Aloxe-Corton et de Savigny les Beaune.

Ce lieu-dit «Clos de Bully» est l'un des plus anciens vignobles de Bourgogne, planté en 1158 par les moines de l'Abbaye de Maizières et situé sur un sol marno-calcaire.

Jolie robe grenat très sombre à reflets violacés. Au nez, une légère réduction aromatique, un caractère sauvage, presque animal entre notes de cuir et fruits mûrs sur un boisé discret et un fond minéral et fumé. Une bouche riche, entre puissance et délicatesse, une belle concentration de fruits intenses entre petits fruits rouges et noirs. Un vin de caractère typique des Pernand-Vergelesses.

Les raisins sont issus de l'agriculture biologique certifiée par FR-BIO 10. Vendanges manuelles.

Un vin pour quelle occasion ? Un passage en carafe est souhaitable dans sa jeunesse pour exalter les qualités de ce Pernand-Vergelesses. Il sera apprécié à une température proche de 15-16°C en accompagnement charcuteries fines, de viandes rouges telles que des noisettes de selle d'agneau, un filet de bœuf en fine brioche, une souris d'agneau rôtie à l'os... Il sera également parfait sur un beau plateau de fromages.

► **Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru**
«Les Vergelesses»

Ce vignoble très vallonné couvre les flancs des collines d'Aloxe-Corton et de Savigny-les-Beaune, à l'extrême Nord de la Côte de Beaune.

Seuls 6 climats sont classés 1^{ers} Crus en rouge : Les Fichots, En Caradeux, Creux de la Net, Iles des Vergelesses, Les Vergelesses et Les Plantes des Champs.

Jolie robe grenat foncé aux reflets violacés.

Bonne intensité aromatique, sur des notes de petits fruits noirs (mûres, cassis), de torréfaction et grillée, sur un fond minéral (marne calcaire). En bouche, l'attaque est franche et fraîche, sur la griotte. Belle structure, avec des tanins présents mais intégrés. Finale persistante et fraîche, minérale et fruitée.

Vendanges manuelles. Élevage de 12 mois, 25% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru sera apprécié à une température proche de 15-16°C en accompagnement charcuteries italiennes, de viandes rouges telles qu'un magret de canard au cassis, une belle pièce de bœuf grillée, une épaule d'agneau confite... Il sera également parfait sur un beau plateau de fromages.

► **Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru**
«Iles de Vergelesses»

Ce vignoble très vallonné couvre les flancs des collines d'Aloxe-Corton et de Savigny-les-Beaune, à l'extrême Nord de la Côte de Beaune.

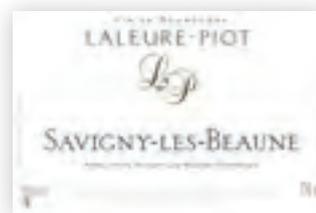
Seuls 6 climats sont classés 1^{ers} Crus en rouge : Les Fichots, En Caradeux, Creux de la Net, Ile de Vergelesses, Les Vergelesses et Les Plantes des Champs.

Jolie robe rubis foncé aux reflets violacés.

Bonne intensité aromatique, sur des notes de petits fruits noirs (mûres, cassis), de torréfaction et de cacao, sur un fond minéral (marne calcaire). En bouche, l'attaque est franche et fraîche, sur la griotte. Belle structure et concentration, avec des tanins présents mais intégrés. Finale persistante et fraîche, minérale et fruitée.

Vendanges manuelles. Élevage de pièces dont 25% de fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru sera apprécié à une température proche de 15-16°C en accompagnement charcuteries italiennes, de viandes rouges telles qu'un magret de canard au cassis, une belle pièce de bœuf grillée, une épaule d'agneau confite... Il sera également parfait sur un beau plateau de fromages.



► **Savigny-les-Beaune**

Savigny-Les-Beaune est une commune viticole située à la limite nord de Beaune. C'est un des plus importants villages plantés en Côte d'Or avec près de 350 ha en production, dont 306 ha de Pinot Noir.

Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles.

Robe rubis sombre, très élégante

Le nez est précis, intense, d'un fruit très marqué par la cerise noire, il est très agréable et pur.

La bouche est harmonieuse, d'une belle énergie avec une aromatique d'un pinot très cassis et bourgeons cassis.

Une belle minéralité finale termine la dégustation de ce vin gourmand dès aujourd'hui.

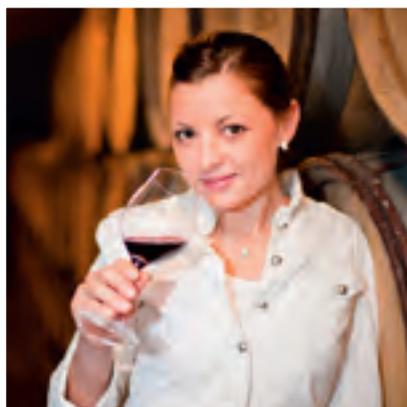
Élevage en pièces dont 20% fûts neufs. Vin BIO certifié par Bureau Véritas certification France FR-BIO 10.

Un vin pour quelle occasion ? Ce Savigny rouge sera parfait en accompagnement de charcuteries fines, d'un filet mignon, d'une volaille rôtie, d'un magret de canard au cassis ou de filets de caille aux cerises, ainsi qu'avec les fromages relativement doux : Cîteaux, Brillat-Savarin, Mont d'Or...





Maison Laroze de Drouhin



Née au sein du Domaine DROUHIN-LAROZE et bercée par la passion familiale, Caroline Drouhin, sixième génération du nom a créé sa propre entité : la Maison Laroze de Drouhin.

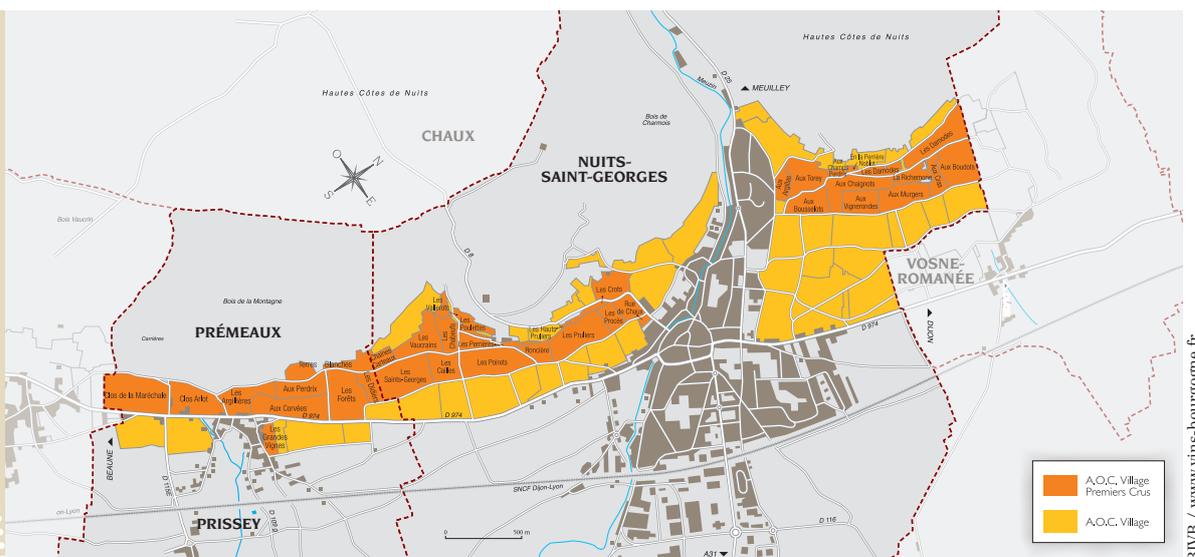
Cette Maison compile un ensemble de valeurs : l'exigence et le savoir-faire des aînés, le dynamisme de la nouvelle génération et la modernité d'une femme issue du Marketing.

Les vins de la Maison Laroze de Drouhin sont issus de parcelles minutieusement sélectionnées selon leur âge, leur situation géographique et leur culture afin de garantir des raisins de bonne maturité et de grande qualité.

Des travaux de la vigne à la mise en bouteille en passant par la vinification et la récolte, Caroline Drouhin est présente et décidée à chaque étape de l'élaboration de ses vins.

Les vins de la Maison Laroze de Drouhin sont vinifiés dans les chais de la Maison par Caroline et son père, Philippe Drouhin puis élevés dans les anciennes caves.

La Maison Laroze de Drouhin a lancé la commercialisation de son premier millésime, le millésime 2007, en Mars 2009, celui-ci est déjà demandé dans de nombreux pays.



► Nuits-Saint-Georges «La Charmotte»

La ville de Nuits Saint Georges donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux.

Fins et complexes, voilà les deux grandes qualités des vins de Nuits-Saint-Georges.

Robe d'un rubis élégant, il compose son bouquet avec les fruits noirs (cassis et mûres), réglisse, lilas ou pétales de rose. Sensation en bouche souple et riche, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure.

Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes.

La vinification est minutieuse et traditionnelle

respectant l'expression du cépage, la typicité du terroir. Élevage 100% fûts neufs.

Un vin pour quelle occasion ? Corsé et puissant, il accompagne parfaitement les viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard. Côté fromages, il s'associe avec ceux à pâte molle et à croûte lavée du type Époisses, Langres ou Soumaintrain.



Domaine Larue



Au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs, le domaine Larue s'étend sur 15 hectares.

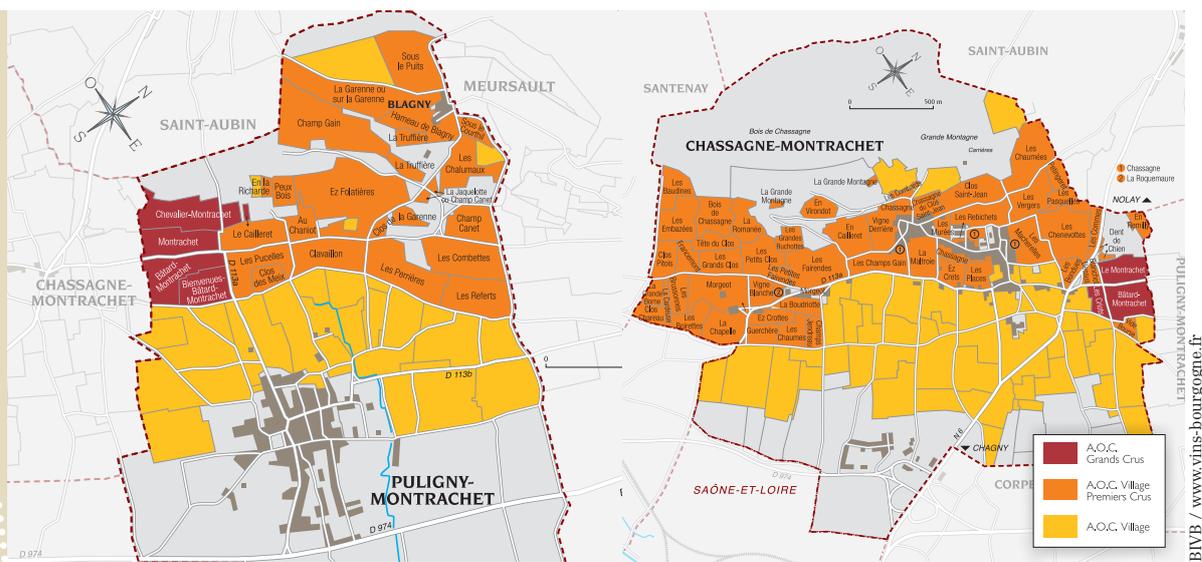
Les vignes sont réparties sur trois villages : Saint-Aubin, commune où la famille est installée, Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet.

Au domaine Larue, une grande partie du travail est basée sur la confiance; celle que s'accordent Denis, Didier et Bruno. Denis, l'aîné des deux frères, s'occupe des travaux de la vigne et des traitements. Didier a en charge le suivi de l'élevage et la commercialisation des vins. Quand à Bruno, le fils de Denis qui a rejoint le

domaine en 2006, carte blanche lui a été donnée sur les travaux des sols. Son arrivée a permis de pousser encore plus loin la démarche qualité dans laquelle le domaine est engagé.

Chacun s'est fixé comme ligne de conduite le respect des terroirs. A la vigne comme en cave, le travail, précis et méticuleux, est fait dans la tradition bourguignonne.

Les vins sont à l'image de la famille Larue, authentiques et fidèles aux grands terroirs de Bourgogne.



► Saint-Aubin Blanc

Saint Aubin est un village viticole au sud de la Côte de Beaune, entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet.

Robe dorée à souhait, c'est un vin tendre et fin où se mêlent des parfums de fleurs et de miel. Nez aux notes fruits (pêche de vigne et abricot frais) nuancés de notes de miel et de vanille. Nerveux à l'attaque, puis rond et riche, il offre une belle finale fraîche.

La fermentation alcoolique s'effectue en fûts de chêne. Bâtonnages faibles et un élevage en fûts pendant 10 mois.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14°C, il accompagnera parfaitement les volailles à la crème, un plateau de fruits de mer, un poisson grillé ou tout simplement à l'apéritif.

► Saint-Aubin 1^{er} Cru «Les Cortons»

Le terroir au cœur des grands terroirs de Saint-Aubin.

La parcelle exposée au sud-est à une altitude de 300 mètres, repose à mi coteau sur un sol argilo-calcaire, légèrement rouge.

Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteilles après une légère filtration.

Le Saint-Aubin 1^{er} Cru «Les Cortons» a une robe limpide et brillante, un nez ouvert et épicié.

En bouche sur une attaque fraîche, il développe des notes d'agrumes avec une finale élégante.

Un vin pour quelle occasion ? Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 4 à 7 ans. A déguster de 11° à 13° avec un gratin d'écrevisses.

► Chassagne-Montrachet Blanc

Situé au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet est renommé surtout pour ses vins blancs prestigieux. La parcelle exposée à l'est à une altitude de 230 mètres repose à mi-coteau sur un sol argilo-calcaire.

La robe est limpide et brillante. Le nez exprime un boisé discret et révèle des notes de fleurs blanches.

L'attaque en bouche est en rondeur, avec du volume et un bel équilibre en finale. Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteilles après une légère filtration.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14 degrés, il se mariera bien aux crustacés et coquillages en sauce légère (coquilles St-Jacques au beurre blanc, homard sauce champagne), aux poissons fins rôtis (St-Pierre, Turbot...), aux volailles à la crème.

► Puligny-Montrachet «Le Trézin»

Le terroir se situe près du hameau de Blagny. C'est la partie haute du vignoble de Puligny-Montrachet. Vous pourrez découvrir ici l'oratoire Saint-Charles (1740) qui symbolise notre domaine.

Les parcelles sont exposées à l'est à une altitude de 360 mètres. Elles reposent en coteau sur un sol très calcaire recouvert de multitude de pierres blanches.

Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteilles après une légère filtration.

Le Puligny-Montrachet «Le Trézin» a une robe limpide et brillante, un parfum frais et discret. En bouche, c'est un vin ferme et masculin.

Un vin pour quelle occasion ? Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 4 à 7 ans. A déguster de 11° à 13° avec des sushis.



► Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «La Garenne»

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, en limite de l'appellation Meursault.

Quatre parcelles exposées à l'est à une altitude de 330 mètres, reposent en coteau sur un sol composé de dalles calcaires. En surface la terre fine est mélangée à une multitude de pierres blanches.

Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteilles après une légère filtration.

Le Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne a une robe cristalline aux reflets or-vert. Au nez, il révèle un boisé discret, vanillé.

Un vin pour quelle occasion ? Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 5 à 15 ans. A déguster de 11° à 13° avec un homard.



► Chassagne-Montrachet ROUGE

Le terroir se situe dans la partie sud de l'appellation. Les parcelles reposent à plat sur un sol argilo-calcaire profond.

Le Chassagne-Montrachet village rouge a une robe limpide, intense et profonde, un parfum de fruit rouge frais, le boisé est délicat et fondu.

L'attaque en bouche est soyeuse. Les tanins sont présents mais fins dans un corps puissant. La finale est ferme.

Après 12 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé et stocké quelques mois en cuve inox. Le vin pourra ensuite être collé. Il est mis en bouteilles sans filtration.

Un vin pour quelle occasion ? Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 3 à 10 ans. A déguster de 12° à 15° avec un coq au vin.

► Saint-Aubin 1^{er} Cru «Sur le Sentier du Clou»

Le terroir se situe au cœur de l'appellation entre le petit hameau de Gamay et le village de Saint-Aubin.

Les parcelles reposent en coteau sur un sol argilo-calcaire.

Après 12 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé et stocké quelques mois en cuve inox. Le vin pourra ensuite être collé. Il est mis en bouteilles sans filtration.

Le Saint-Aubin 1^{er} Cru «Sur le Sentier du Clou» a une robe rubis intense et profonde, un nez de fruits frais avec un boisé présent mais charmeur. En bouche, la texture est soyeuse. Les tanins tendres enrobent la bouche donnant du volume.

Un vin pour quelle occasion ? Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 2 à 7 ans. A apprécier de 12° à 15° avec une gigue d'agneau de pré salé.



► Saint-Aubin «Les Eduens»

Les parcelles reposent à mi coteau sur un sol calcaire.

Ces vignes issues du cépage pinot noir furent plantées entre 1973 et 1980.

Les Eduens, peuplade burgonde, vivaient dans la région au 1^{er} siècle avant JC.

La cuvée est entièrement logée en fûts de chêne français de 228 litres dont 20 % renouvelés chaque année.

Après 12 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé et stocké quelques mois en cuve inox. Le vin pourra ensuite être collé. Il est mis en bouteilles sans filtration.

Le Saint-Aubin «les Eduens» a une robe rubis limpide. Au nez, il délivre un parfum de fruits rouges frais.

En bouche, il s'exprime sur des tanins souples et frais ; c'est un vin de plaisir immédiat.

Un vin pour quelle occasion ? Vous pourrez le boire dans sa jeunesse. A apprécier de 13° à 15° avec un fromage de chèvre frais.



► Corton-Perrières Grand Cru

Grand Cru iconique de la Côte de Beaune, Corton surplombe les villages de Pernand-Vergelesses, d'Aloxe-Corton et de Ladoix-Serrigny. Il existe 25 climats différents sur la Montagne de Corton, dont le lieu-dit Perrières.

D'une grande complexité, il fait preuve d'opulence avec une grande sensualité mêlée d'une solide structure.

Sa robe rubis est intense et profonde, presque noire. Son nez est toasté sur des notes de pain grillé qui évoluent sur les fruits rouges, ainsi que les épices. La bouche est à la fois fraîche et intense, ses tanins s'affinent avec le temps. Un grand vin (de garde !) !

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°, les fromages à croûte lavée et les bleus seront des partenaires idéaux. Mais c'est sûrement avec une pièce de bœuf, rôtie ou grillée, et tous les gibiers rôtis, braisés et bien sûr en sauce, qu'il se prêtera le mieux aux confidences, jouant du même registre, celui de la force et de l'intensité aromatique.





T
DONNELLERIE
REIMS
MTL

BER
DONNELLERIE
REIMS
MTL+

Saury



Domaine Nudant



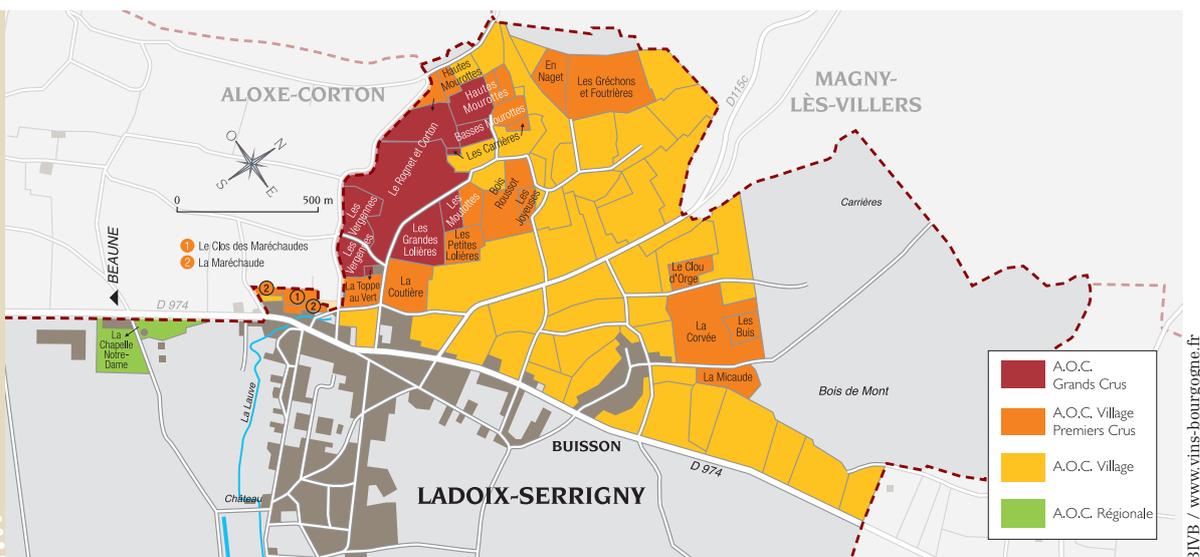
En 1453, époque de Charles le Téméraire, un Guillaume Nudant d'Aloxe-Corton était déjà vigneron. En 1747, règne de Louis XV, un André Nudant né à Aloxe, exploitait ses vignes à Ladoix. C'est de nouveau un André qui, dans les années 1950 va agrandir la surface de l'exploitation. Son fils, Jean-René le rejoint en 1978 et vingt cinq ans plus tard, Guillaume fait son entrée en scène.

Le Domaine s'étend maintenant sur 16 hectares, répartis sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits

et propose une vingtaine d'appellations, de l'appellation régionale à l'appellation village et 1^{er} Cru et quelques Grands Crus.

C'est par la maîtrise des rendements, les labours fréquents et le non-emploi d'engrais chimiques que le Domaine respecte ses terroirs et leurs typicités.

Persuadés d'un juste équilibre entre le travail et la nature, le Domaine pratique ses traitements en lutte raisonnée.



► Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

Les vins sont issus de la commune viticole de Meuilley, au-dessus de Nuits-Saint-Georges.

Les rouges ont tout le charme du pinot bien fruité qui les rendent conviviaux à souhait. A boire dans la jeunesse, mais tout de même pas trop tôt.

Un vin pour quelle occasion ? On les aimera avec des viandes grillées ou des fromages discrets.

► Ladoix 1^{er} Cru «La Corvée»

Ici commence la Côte de Beaune. Ladoix-Serrigny partage avec Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, l'honneur de produire les célèbres vins du coteau de Corton (Corton et Corton-Charlemagne).

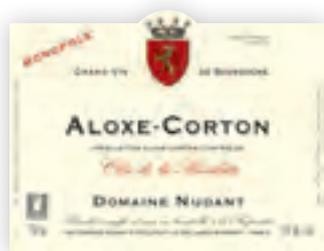
Cette vigne, remise en charge aux paysans par le seigneur de Ladoix, faisait partie de leur «Corvée».

Elle est la propriété la plus ancienne de la famille, elle se transmet depuis plusieurs générations.

Sa robe grenat brillant à reflets violacés. La framboise, la cerise, confite ou à l'eau-de-vie et le fruit mûr emplissent le bouquet. On y rencontre aussi des notes végétales (sureau) ou épicées (girofle), de café ou de cacao. La bouche est souple et pleine, une bonne structure et juste ce qu'il faut de tanins.

Elevage en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs. Mise en bouteille à la propriété après 8 à 10 mois pour les blancs et 12 à 18 mois pour les rouges.

Un vin pour quelle occasion ? Avec ses tanins soyeux et sa texture ronde, il préfère les jambons crus, de type Parme, et les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin. Les abats en sauce et les gibiers à plumes profiteront aussi de sa structure tannique fondue et veloutée. Il se marie bien aux fromages à saveur douce comme le vacherin, le reblochon, le Cîteaux.



► ALOXE-CORTON «Clos de la Boulotte» Monopole

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Allant vers Beaune, il s'arrondit. De douces vallées succèdent aux courbes sévères. Comme Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses, ALOXE-CORTON (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite.

Les vignes sont exposées du levant au couchant. Les sols caillouteux donnent des vins souple et racés les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes.

Cette vigne acquise récemment par le Domaine, dont la première production a été le millésime 1995, est un MONOPOLE.

Le lieu-dit «La Boulotte» tire ses origines de la présence de bouleaux sur cette parcelle.

Robe d'un rubis élégant, il compose son bouquet avec les fruits noirs (cassis et mûres), réglisse, lilas ou pétales de rose. Sensation en bouche souple et riche, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure.

Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes.

Elevage en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs. Mise

en bouteille à la propriété après 8 à 10 mois pour les blancs et 12 à 18 mois pour les rouges.

Un vin pour quelle occasion ? Servi entre 15 et 16°C, leur belle puissance impose des mets de grande force tels que les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées mais également les fromages à pâte molle et à croûte lavée : Époisses.



► NUITS-SAINT-GEORGES

La ville donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Fins et complexes, voilà les deux grandes qualités des vins de Nuits-Saint-Georges.

Robe d'un rubis élégant, il compose son bouquet avec les fruits noirs (cassis et mûres), réglisse, lilas ou pétales de rose. Sensation en bouche souple et riche, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure.

Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes.

Elevage en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs. Mise en bouteille à la propriété après 8 à 10 mois pour les blancs et 12 à 18 mois pour les rouges.

Un vin pour quelle occasion ? Corsé et puissant, il accompagne parfaitement les viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard. Côté fromages, il s'associe avec ceux à pâte molle et à croûte lavée du type Époisses, Langres ou Soumaintrain.



► Vosne-Romanée

Vosne-Romanée est une appellation de la Côte de Nuits produite sur les communes de Vosne-Romanée et Flagey-Echezeaux. Ce lieu est la «perle du milieu du collier bourguignon» grâce à ses fabuleux Grands Crus : Romanée-Conti, Romanée Saint Vivant, La Tâche.

Les appellations villages se situent de part et d'autre des Grands Crus, soit en haut du coteau, soit sur le piémont, prolongeant parfois ceux-ci à la même altitude.

Robe d'un rubis élégant, Le pinot s'exprime avec excellence par une robe foncée et un nez fait de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille). L'ensemble est rehaussé d'épices. Au palais, velours et distinction, on y trouve un vin équilibrant richesse et tanins, texture et architecture sous une attaque bien enlevée.

Fermentations longues, élevage en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs. Mise en bouteille à la propriété après 8 à 10 mois pour les blancs et 12 à 18 mois pour les rouges.

Un vin pour quelle occasion ? Sous une architecture tannique puissante, mais veloutée à souhait, ce vin opulent, charnu et épicé préfère les belles volailles rôties, l'agneau, un pavé de boeuf maigre et ferme en bouche y trouvera une réponse tout en rondeur, et les couscous épicés à la volaille seront également ravis. Compte tenu de sa présence, il pourra être associé aux fromages à saveurs intenses comme l'Époisses, le Langres,

► Echezeaux Grand Cru

Grand Cru situé sur la commune de Flagey-Echezeaux, au Nord de Nuits-Saint-Georges et au dessous du Clos de Vougeot (fief de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin).

Cette parcelle, un des fleurons de la Côte de Nuits, est exploitée par le Domaine depuis 2005.

Les Grands-Échezeaux et les Échezeaux sont deux grandes parcelles qui ont appartenu à l'abbaye de Cîteaux.

Une robe rubis, violet pourpre. Le bouquet s'exprime sur des notes animales et épicées, de sous-bois. En bouche, les arômes évoquent la violette, la cerise fraîche. Ce vin est charnu et doté d'une très belle persistance. Ces atouts lui permettront un vieillissement en cave.

Fermentations longues, élevage en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs. Mise en bouteille à la propriété après 8 à 10 mois pour les blancs et 12 à 18 mois pour les rouges.

Un vin pour quelle occasion ? De part sa puissance et son ampleur, l'Echezeaux demande à créer des accords sur le même registre. Il accompagnera divinement des viandes rouges en sauce, du gibier, et les fromages de Bourgogne, tels qu'un Époisses ou un Ami du Chambertin.







Domaine Nicolas Perrault



Après avoir quitté le domaine familial en 2004, Nicolas Perrault décide de revenir sur les terres de son enfance pour s'installer dans les locaux laissés libres par son père - parti à la retraite en 2011 - et y produire une série de cuvées qu'il signe de son nom.

Sur ces terroirs qui ont la réputation d'engendrer des vins demandant une longue garde pour patiner la rusticité de leurs trames tanniques, ce vigneron a choisi de faire mentir cette idée reçue : son travail à la vigne et en cave lui permet

de réaliser une série de cuvées dont les solides charpentes sont enveloppées de matières mûres et généreuses.

Ses Maranges possèdent, dès leur plus jeune âge, des touchers de bouche très flatteurs et des textures juteuses et gourmandes tout en affirmant de très beaux potentiels de garde.



► **Maranges 1^{er} Cru «La Fussière»
BLANC**

Maranges est une appellation de la Côte de Beaune, mais située en Saône et Loire. Elle est certainement l'une des moins connues de Bourgogne et passe pour donner des vins plutôt rustiques. Au sud du coteau des Maranges 1^{er} Cru, sur un sol argilo-calcaire pousse le Chardonnay de La Fussière. Âgées de 9 ans, ces vignes jeunes donnent un vin aromatique.

Le Chardonnay est assez rare dans les Maranges pour être souligné : naissent ici des vins à la fois robustes et délicats, les arômes sont très marqués et révèlent tout le charme du Chardonnay bourguignon.

Un Vin pour quelle occasion ? Servi entre 12 et 14°C, il conviendra aux fromages des chèvres, au Comté, mais aussi sur une nage d'écrevisses.

► **Bourgogne Pinot Noir
«Le Petit Nicolas»**

Vin issu d'une parcelle de Bourgogne âgée de 15 ans. Ce vin 100% de Pinot Noir est produit sur une parcelle de 0,5 ha. Le terroir y est argilo-calcaire. Raisins récoltés manuellement en petites caisses, triés et éraflés à 100%

Le fruit rouge est net et croquant tant au nez qu'en bouche. la matière très gourmande garde une belle fraîcheur grâce à une acidité assez nerveuse et une petite pointe de CO².

C'est le vin de copains par excellence!

A boire dans les 3 ans.

Un Vin pour quelle occasion ? Un plateau de charcuterie ou de fromages affinés, une miche de campagne, des cornichons bien fermes et des convives amateurs de bonne chair !

► Maranges 1^{er} Cru «Clos des Loyères»

Loyères peut faire référence à des lieux fréquentés par des loups, mais le clos est très proche du village. Il est plus logique de considérer les Loyères comme des terres exploitées en location (dérivé de l'ancien français loier).

Situé au dessus du Clos des Rois, le Clos des Loyères est un terroir plus froid qui engendre des vins solidement charpentés et taillés pour une plus longue garde.

La robe est sombre avec des reflets pourpres. Le nez s'ouvre sur des arômes de torréfaction (café) qui dominent une palette fruitée et finement épicée. En bouche, la chair assez généreuse enrobe une structure tannique dense mais très mûre, la finale bien tendue est déjà marquée par une minéralité profonde et racée.

Cette cuvée a été vinifiée en vendange entière à 100%. Le pourcentage de fûts neufs n'excède pas 20% pour ne pas marquer le vin trop durablement et laisser place à l'harmonie, la délicatesse et une finale aérienne.

Un Vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, il conviendra aux viandes rouges goûteuses, aux viandes blanches rôties, au porc braisé, aux plats exotiques et épicés ainsi qu'aux fromages affinés au lait de vache comme l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

► Maranges 1^{er} Cru «Clos Roussots»

Le Maranges Premier Cru Les Clos Roussots est issu de l'un des 6 climats classés en Premier Cru de l'appellation, et sans aucun doute du plus prestigieux.

Le nez est discret mais très complexe sur la cerise noire, le noyau et l'amande fraîche. En bouche, le vin charme les papilles par son volume, sa rondeur et son grain tannique dense et très envahissant, la finale est longue et sapide.

Issu d'une parcelle plus argileuse mais avec un très petit rendement, ce Clos Roussot est un pur bonheur : opulent, parfaitement sphérique et déjà très facile à approcher, c'est une grande cuvée.

Cette cuvée a été vinifiée en vendange entière à 100%. Le pourcentage de fûts neufs n'excède pas 20% pour ne pas marquer le vin trop durablement et laisser place à l'harmonie, la délicatesse et une finale aérienne.

Un Vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, comme son voisin le «Clos des Loyères», il conviendra aux viandes rouges goûteuses, aux viandes blanches rôties, au porc braisé, aux plats exotiques et épicés ainsi qu'aux fromages affinés au lait de vache comme l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.



► Maranges 1^{er} Cru «Clos des Rois»

L'appellation «Maranges» est située à une vingtaine de kilomètres au Sud-Ouest de Beaune, en prolongement de la Côte qui porte le même nom. Bien que l'aire de production soit située dans le département de Saône-et-Loire, cette appellation fait partie intégrante du vignoble de la Côte de Beaune.

«Rois» vient de Raies et signifie que auparavant c'était un champ labouré où la charrue traçait des sillons.

Le nez offre une palette fruitée délicate de fruits rouges et noirs avec un boisé discret déjà bien intégré. La bouche est riche et concentrée (cerise, groseille) avec des tanins fins et serrés, la finale toujours bien digeste prolonge des notes de fruits rouges et de poivre.

Le pourcentage de fûts neufs n'excède pas 20% pour ne pas marquer le vin trop durablement et laisser place à l'harmonie, la délicatesse et une finale aérienne.

Un Vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, il accompagnera parfaitement des charcuteries ibériques, un sauté de veau.

► Santenay

Santenay est le dernier village de Côte d'Or au sud de Beaune, ses vins sont issus de sols calcaires, tout en légèreté mais avec un sacré caractère ! Beaucoup de minéralité s'en dégagent, les arômes traditionnels du Pinot noir sont exacerbés.

Issus d'une parcelle de Pinot Noir vieille de 40 ans, ce vin est éraflé à 100% avant pressurage. Il est élevé 12 mois en fûts dont 20% de bois neuf.

Un Vin pour quelle occasion ? Servi entre 14 et 16°C, comme son voisin le Maranges, il conviendra aux viandes rouges goûteuses, aux viandes blanches rôties, au porc braisé, aux plats exotiques et épicés ainsi qu'aux fromages affinés au lait de vache comme l'Epoisses ou l'Ami du Chambertin.

Conditions générales de ventes

1 - FORMATION DE LA VENTE :

1.1. Toute commande de produits commercialisés par la société Diva France implique l'acceptation sans réserve par le client des présentes conditions générales de vente. Celles-ci annulent toute clause contraire figurant sur les documents ou la correspondance du client.

1.2. Le client est seul responsable de la fixation de ses prix de vente.

2 - LIVRAISON :

2.1. Les délais de livraison ne peuvent être donnés qu'à titre indicatif. Le délai minimum de livraison à compter de la date de la réception de la commande est de 5 jours ouvrés. Le non respect de ces délais ne saurait donner lieu ni à l'annulation de la commande, ni à l'octroi de dommages et intérêts à quelque titre que ce soit.

2.2. Le destinataire de la livraison doit vérifier le bon état de la marchandise livrée. En cas d'avaries ou de manquants, le client doit conformément aux dispositions des articles 105 et 106 du Code du Commerce :

- inscrire sur les documents de transports des réserves claires, précises et complètes ;
- confirmer ces réserves au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours de la livraison ;
- et/ou requérir, le cas échéant, la nomination d'un expert judiciaire.

Le client doit, par ailleurs informer la société Diva France des dommages constatés et lui remettre tous justificatifs et moyens de preuve.

3 - PRIX PAIEMENT :

3.1. Le prix des produits figure au tarif communiqué à tout client pour lui permettre de passer commande. Le prix est établi en considération des clauses des conditions générales de vente.

Le tarif s'entend hors droits, hors vignette et hors TVA.

Il s'entend également franco de port pour tous produits vendus en France Métropolitaine, sous les conditions suivantes : **commande minimum de 72 bouteilles de 70 cl ou 750 € HT ; le tout panachable avec nos vins.** Toute commande inférieure à ce franco donnera lieu au paiement des frais de port

3.2. Toute commande sera facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition des produits, connu du client, le jour de la commande.

3.3. Tous les commandes sont payables, conformément à l'article 35 de l'ordonnance n° 86-1243 du 1/12/1986, à 30 jours après la fin du mois de livraison.

3.4. Tout paiement effectué postérieurement à la date fixée ci-dessous peut donner lieu à l'application d'une pénalité de retard d'un montant légal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal. Le règlement est réputé réalisé à la date à laquelle les fonds sont mis à la disposition du bénéficiaire ou de son subrogé.

En conséquence, tout paiement :

- par chèque doit parvenir à la société Diva France 3 jours ouvrés avant le terme de la facture ;
- par lettre de change doit parvenir à la société Diva France dûment signée et acceptée, dans les 10 jours qui suivent la réception de la facture (RIB client nécessaire) ;
- par billet à ordre doit être émis et envoyé par le client à la société Diva France dans les 10 jours qui suivent la réception de la facture ;
- par virement à 30 jours fin de mois (RIB figurant sur la facture).

3.5. La société Diva France n'accorde aucun escompte pour paiement anticipé par rapport au délai stipulé à l'article 5.3.

3.6. Tout défaut de paiement à l'échéance convenue entraîne, de plein droit le paiement d'une pénalité de 12 % du montant de la facture et la résolution immédiate des ventes en cours d'exécution, que la livraison ait lieu ou non, que les factures soient échues ou non et l'exigibilité d'un paiement comptant sur les ventes à venir.

3.7. En aucun cas, les paiements qui sont dus à la société Diva France ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque réduction ou compensation sans son accord préalable et écrit.

3.8. Dans l'hypothèse où le client est redevable de plusieurs paiements à l'égard de la société Diva France, il est convenu que l'imputation des paiements s'effectuera d'abord, le cas échéant, sur les dettes les plus anciennes.

3.9. Quelles que soient les réserves émises lors de la livraison ou de l'enlèvement, notamment en raison de bris éventuels, la fraction de livraison livrée en bon état et conformément à la commande sera payée au prix convenu et selon les modalités de paiement prévues à la commande.

3.10. En cas de modification de la situation juridique ou financière du client, ou pour tout nouveau client, la société Diva France se réserve le droit d'exiger un paiement comptant.

4 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ-RISQUES :

4.1. Les produits sont vendus avec clause de réserve de propriété. Le client s'oblige à faciliter toute opération de constat diligentée par la société Diva France notamment en vue d'exercer une action de revendication.

4.2. Le client supporte les risques afférents aux produits à compter de leur expédition. Il s'engage à apporter tous ses soins à la garde et à la conservation des produits.

5 - RÉCLAMATIONS :

Aucun retour produit ne peut être accepté.

Tout produit retourné par le client sans l'accord de la société Diva France ne donne lieu à aucun remboursement. Les frais de retour et les risques afférents aux produits lors du retour sont à la charge du client.

Un litige livraison quel qu'il soit ne donne droit à aucune indemnité ou dommages - intérêts, de quelque nature que ce soit.

6 - COMPÉTENCE JURIDICTIONNELLE :

Le Tribunal de Commerce de Dijon est seul compétent pour connaître tous litiges pouvant exister entre la société Diva France et ses clients, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

Nouveaux clients :

Paiement uniquement par lettre de change qui doit parvenir à la société Diva France dûment signée et acceptée, dans les 10 jours qui suivent la réception de la facture (RIB client nécessaire).





VINS DE BOURGOGNE
CATALOGUE
2016

DIVA France

3, rue du Grenier à Sel - 21200 BEAUNE

Tél : +33 (0)3 80 25 02 35

contact@diva-france.fr