



- **Pour la petite histoire...**

Ce Bourgogne Chardonnay est cultivé sous le climat **Les Pièces**, du latin PETTIA. Il désigne « une pièce de terre, un espace cultivable et cultivé en général ».

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Chardonnay

Superficie : 29 ares 67

Âge des vignes : Entre 30 et 35 ans

Rendement : 50 à 55 hl/ha

Sol : Sol très épais à matrice argileuse, issu de l'altération de la formation géologique des Marnes de Bresse. La forte teneur en argile et la position en pied de versant apportent au sol une bonne réserve hydrique.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, de l'enherbement, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Noël et Bruno accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par cep est limitée. La sauvagonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimums, les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

À la réception de la vendange, un tri consciencieux est réalisé à la cuverie. Les raisins sont foulés puis pressés avec délicatesse dans un presseur pneumatique. Pour éviter la trituration des baies nuisible à la qualité du moût et l'extraction de la partie végétale de la grappe, nous privilégions l'obtention d'un jus à basse pression. Le jus écoulé est ensuite clarifié par gravité pour éliminer les lies les plus grossières, néfastes à la qualité du futur vin. Une partie du jus est alors soutiré dans des cuves inox et une autre partie est entonnée dans des fûts de chêne français. La fermentation alcoolique démarre grâce à l'activation des levures indigènes (levures naturellement présentes dans les moûts).

▪ Élevage

L'élevage s'effectue pour une partie de cette cuvée en cuve inox et pour l'autre partie en fûts de chêne français sur une période de 12 mois. Ainsi, nous préservons d'un côté toute la fraîcheur et le fruité de ce vin et de l'autre nous lui apportons du gras et de la rondeur. Nous assemblons ensuite ces cuvées pour obtenir ce **Bourgogne Chardonnay**.

• Dégustation



Le **Bourgogne Chardonnay** est un vin plaisir à déguster dans sa jeunesse pour apprécier toute son impétuosité. Son nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs et d'agrumes fraîchement cueillis. En bouche, sa vivacité et son harmonie sont soutenues par des arômes de pêche blanche, de poire et de citron.

Accords : Idéal à l'apéritif ou avec des spaghettis à la carbonara, des côtes de veau grillées, des moules marinières, du maquereau grillé ou des cakes à base de chèvre...

Température de service : 10 °C