



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

En haut de coteau avec une exposition plein Sud, le climat **Les Gréchons** se cultive sur la commune de Ladoix-Serrigny. Le terme **Gréchons** est issu de la famille de Grève, en latin « grava » désignant le sable, le gravier. Il n'est donc pas étonnant que les ceps reposent sur un sol constitué de roches friables, d'éboulis fins, de sables et de graviers, un terroir bénéfique à la culture de la vigne.

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 : 74 ares 65

Âge des vignes : Entre 40 et 50 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Sol : Sol peu épais à texture limoneuse à limono-argileuse, issu de l'altération des Marnes de Pernand. Bien que la texture limoneuse soit propice à une forte érosion du sol, la pierrosité de surface joue un rôle protecteur contre ce phénomène.

- **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 ceps est limitée. La sauvageonne 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 optimaux,

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. Les jus sont alors entonnés dans des fûts de chêne français pour entamer leur fermentation alcoolique grâce à l'activation des levures indigènes (levures naturellement présentes dans les moûts).

▪ Élevage

L'élevage est une étape primordiale à la réalisation d'un vin de qualité, c'est pourquoi nous portons une attention toute particulière à la sélection de nos fûts dont les bois proviennent des forêts de l'Allier et des Vosges. Le **Ladoix 1^{er} Cru Les Gréchons**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 50% (pièces bourguignonnes de 228L). Nous veillons ainsi à préserver la signature aromatique de ce nectar en soulignant sa personnalité et non en la masquant. Le fût, véritable allié de la complexité, confère à cette cuvée du style et de l'élégance.

• Dégustation



Le **Ladoix 1^{er} Cru Les Gréchons** s'exprime sur des arômes de pêche, de poire, d'agrumes, de fleurs blanches et de noisettes grillées. La bouche tendue et précise, tels les grands vins de Bourgogne, présente également une mâche ample à l'instar des « Corton ».

Accords : Risotto aux fruits de mer, choucroute de saumon ou pavé de saumon en papillote, filet de sole, truite aux olives, côte de porc à la normande...

Température de service : 12 °C