



DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

BOURGOGNE CHARDONNAY

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Le vignoble de Bourgogne date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années et ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux, reconnus pour la qualité de leur travail dans le vignoble et leur connaissance des terroirs, qui mirent en valeur le vignoble de Bourgogne.

Cépages : Chardonnay



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce vin provient pour partie de parcelles essentiellement situées sur la Côte de Beaune. Un contrôle qualité est effectué sur chacune des parcelles que nous avons réservées. Ceci nous permet de nous assurer de la qualité des raisins et du sérieux de nos producteurs partenaires. L'autre partie de la cuvée est composée de raisins provenant de nos propres vignes situées en Côte Chalonnaise.

Le vin est ensuite élevé dans nos chais de Nuits-Saint-Georges, pendant 8 à 10 mois. Une partie de la cuvée, variable selon les millésimes, est élevée en fûts. Ces fûts, qui proviennent de tonneliers de qualité, ont été rigoureusement sélectionnés pour leur grain fin et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Robe brillante jaune clair à reflets verts. Le nez, très agréable et expressif, présente des senteurs de fleurs blanches. L'attaque est franche et généreuse, la bouche est équilibrée et offre un beau volume et une persistance aromatique assez exceptionnelle pour un Bourgogne blanc. C'est un vin d'un très bon rapport qualité-prix qui se déguste avec grand plaisir dès à présent.

Accords : Terrine de poisson, poisson en papillotes, viandes blanches

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans





LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Cette parcelle est voisine de La Framboisière. Dans le Clos Rochette, les sols sont particulièrement compacts, durs au labour, jonchés de petites roches donnant leur nom à ce climat. Cette parcelle est un Monopole du Domaine depuis 1933.

Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-calcaires - sols compacts
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 5 ha 45 a 25 ca - (13,47 Acres)
Année de plantation : 1960, 1987, 1999, 2009, 2017



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débouqué. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (55%) en fûts de chêne français, dont 25% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquies de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle complexité aromatique. le nez est frais sur des arômes de fleurs blanches et d'épices. Une belle vivacité en entrée de bouche s'équilibre avec la rondeur et le gras acquis lors de l'élevage en fûts de chêne. Le mariage des saveurs s'opère avec harmonie pour offrir un vin d'une grande délicatesse.

Accords : Vol au vent, Poissons, crustacés, huîtres, cassolettes de moules

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce village de Côte Chalonnaise tire son nom du Dieu Mercure (Dieu du commerce). Mercurey est traversé par la voie Agrippa qui, du temps des Romains, reliait Chalon-sur-Saône à Autun. Aujourd'hui, les vins de Mercurey font la renommée de ce village à travers le monde. Mercurey est l'un des plus grande commune viticole de Bourgogne avec plus de 600 ha de vignes

Exposition : Sud
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 1 ha 78 a 09 ca (4,40 Acres)
Année de plantation : 1974, 1984, 1988, 1990, 2013, 2016, 2017



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débouqué. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (60%) en fûts de chêne français, dont 10% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquérir de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

Le nez est élégant sur des notes fruitées et florales. En bouche, le Mercurey offre une structure harmonieuse et procure une sensation de fraîcheur. Un vin agréable à déguster frais à l'apéritif ou sur table.

Accords : Sole meunière, soufflé au crabe

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 3 à 6 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Montagny est le village le plus méridional de la Côte Chalonnaise, à la lisière du Mâconnais. Le chardonnay s'épanouit à merveille sur ce vignoble au relief accidenté. D'exposition est/sud-est, ses pentes raides montent jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Exposition : Est
Sols : Marnes
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 4 ha 89 a 64 ca (12,10 Acres)
Année de plantation : 1991, 1995



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (20%) en fûts de chêne français, dont 10% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 12 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquies de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle et limpide. Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches, florales et minérales. En bouche, le vin est concentré, équilibré et se montre plutôt nerveux. Il procure une agréable sensation de fraîcheur et offre une belle persistance aromatique.

Accords : Dos de cabillaud, terrine de saumon aux petits légumes

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Montagny est le village le plus méridional de la Côte Chalonnaise, à la lisière du Mâconnais. Le chardonnay s'épanouit à merveille sur ce vignoble au relief accidenté. D'exposition est/sud-est, ses pentes raides montent jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Exposition : Est
Sols : Marnes
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 19 a 06 ca (0,47 Acres)
Année de plantation : 1995



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines en fûts de chêne français (pas de fût neuf pour cette cuvée). L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier. Cela permet au vin d'acquérir de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets dorés. Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches et florales qui se mêlent à des arômes de fruits secs. En bouche, le vin se montre souple avec un beau volume tout en conservant une certaine vivacité. fraîcheur et onctuosité se marient parfaitement et confèrent à ce vin un bon équilibre et une agréable persistance aromatique.

Accords : Feuilleté de crevettes aux pointes d'asperges, fraîcheur d'avocat au pamplemousse

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Le village de Rully est peuplé depuis l'Antiquité et son vin est apprécié de longue date. En 1629, le roi Louis XIII reçut en cadeau 22 feuilletes de vin de Rully lors de son passage à Chalon-sur-Saône. Le vin blanc de Rully est aujourd'hui l'une des appellations incontournables de la Côte chalonnaise.

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 5 ha 27 a 60 ca (13,04 Acres)
Année de plantation : 1987, 1990, 2009, 2010, 2013



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (50%) en fûts de chêne français, dont 10% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquiescer de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

La robe est jaune clair et brillante. Des arômes minéraux (silex) et de fruits mûrs s'entremêlent pour offrir un bouquet frais et agréable. Le vin se montre très plaisant en bouche: racé et rond, il offre une finale délicatement acidulée qui lui donne une belle fraîcheur.

Accords : Saumon en papillote, terrine de légumes

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Au coeur de la Côte chalonnaise, la commune de Givry est reconnue pour ses vins rouges souvent comparés aux vins de Mercurey. Elle produit également, sur des volumes plus confidentiels, des vins blancs plein de fraîcheur et d'élégance.

Exposition : Sud-Est
Sols : Calcaires
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 1 ha 10 a - (2,72 Acres)
Année de plantation : 1983



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un presseur pneumatique, puis débourbé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (30%) en fûts de chêne français (pas de fûts neufs pour cette cuvée). L'élevage se poursuit durant 12 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquérir de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

Légèrement doré quand il est jeune, il évolue vers l'or pâle avec l'âge. Au nez, il associe des notes minérales et de fruits frais procurant une sensation de fraîcheur. En bouche, il se montre frais également et exprime sa vivacité par des arômes d'agrumes et de fruits secs.

Accords : Poisson en sauce, brochet au beurre blanc, crustacés

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ladoix-Serrigny est l'un des plus anciens villages viticoles de la Côte de Beaune. En effet, les premiers seigneurs de Ladoix s'y installèrent dès le XIII^{ème} siècle.

Exposition : Nord-Est
Sols : Calcaires marneux, argile, oolithe ferrugineuse
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 3 ha 01 a 58 ca (7,19 Acres)
Année de plantation : 2007, 2013



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit majoritairement en fûts de chêne français (dont moins d'un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 12 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, aux arômes frais et floraux s'ajoute un accent brioché et gourmand. Le vin est puissant en bouche, avec des arômes de pain grillé et une très belle fraîcheur. Vif et ferme, ce vin présente une belle tension.

Accords : Plateau de fruits de mer. Truite aux amandes. Fromages de chèvre

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans. Peut également être dégusté dès maintenant





LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

En 1879, Puligny ajoute à son nom celui de son plus célèbre Grand Cru: Montrachet. Puligny-Montrachet dispose de terroirs exceptionnels pour le Chardonnay. Le climat "Les Referts" d'une superficie de 5 hectares est situé à la limite avec Meursault. Ce climat nous donne un vin minéral et tendu.

Exposition : Sud-Est
Sols : légers, caillouteux et peu profonds
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 37 a 06 ca[0,91 Acre]
Année de plantation : 2014



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un presseur pneumatique, puis débouffé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 40-50% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 17 à 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Le nez est charmeur par son caractère à la fois subtil et envoûtant, les senteurs d'agrumes et de fruits exotiques se mariant à de légères notes grillées. Il offre une bouche pleine et équilibrée entre l'onctuosité et la tension minérale. Un vin harmonieux, avec une belle persistance aromatique.

Accords : Homard à l'armoricaine, langoustines, lapin à l'estragon, foie gras poêlé, Beaufort ou Comté.

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 8 à 10 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

En 1879, Puligny ajoute à son nom celui de son plus célèbre Grand Cru: Montrachet. Puligny-Montrachet dispose de terroirs exceptionnels pour le Chardonnay. Le climat "Champ Gain" d'une superficie de 10 hectares est situé juste sous "La Garenne", sur les hauteurs de la côte viticole. Le nom de cette parcelle signifierait "gain de terre sur la forêt". Le domaine est propriétaire sur ce climat depuis le millésime 2014.

Exposition : Sud-Est
Sols : Terres légères, caillouteuses et peu profondes
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 1 ha 05 a 07 ca [2,60 Acres]
Année de plantation : 2014



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. Pendant 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 40-50% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 17 à 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Le nez est charmeur par son caractère à la fois subtil et envoûtant, les senteurs d'agrumes et de fruits exotiques se marient à de légères notes grillées. Il offre une bouche pleine et équilibrée entre l'onctuosité et la tension minérale. Un vin harmonieux, avec une belle persistance aromatique.

Accords : Saumon frais, écrevisses à la crème, brochet poché au beurre blanc, poularde de Bresse et sauce aux morilles

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 8 à 10 ans



DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

MEURSAULT "CHARMES" PREMIER CRU

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Meursault est la capitale des grands vins blancs de Bourgogne. A la limite de Puligny-Montrachet, cette parcelle était autrefois recouverte de Charmes. Il s'agit d'un terroir exceptionnel sur lequel le Chardonnay s'exprime à merveille et offre des vins blancs qui comptent parmi les plus grands de Côte de Beaune.

Exposition : Sud-Est
Sols : Limons, sols caillouteux
Cépages : Chardonnay



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le Domaine Faiveley a en charge le travail de la vigne sur cette parcelle et peut donc assurer, comme pour ses parcelles en propriété, une maîtrise totale de la qualité des raisins. Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 40-50% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 17 à 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Le nez est complexe, il laisse s'exhaler de délicats arômes floraux mêlés à quelques notes boisées. Il offre une belle persistance aromatique en bouche et se distingue par un très bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Accords : Coquille St Jacques, brochet

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Meursault est la capitale des grands vins blancs de Bourgogne. Ce premier cru, situé sur le hameau de Blagny, offre un terroir exceptionnel sur lequel le Chardonnay s'exprime à merveille.

Exposition : Est
Sols : Marnes blanches, argile
Cépages : Chardonnay



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le Domaine Faiveley a en charge le travail de la vigne sur cette parcelle et peut donc assurer, comme pour ses parcelles en propriété, une maîtrise totale de la qualité des raisins. Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un presseur pneumatique, puis débourbé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 40-50% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 17 à 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Robe jaune clair, brillante. Le nez expressif, très agréable et complexe s'ouvre sur des notes florales et légèrement boisées. L'attaque est nette et franche, puis le vin se dévoile ample et harmonieux en bouche. Il présente une certaine vivacité qui lui assure une belle longueur en bouche et une grande persistance aromatique.

Accords : Coquille Saint-Jacques, saumon à la crème

Température : 12°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La légende raconte que jadis la colline de Corton était plantée uniquement en cépage rouge et que Charlemagne se délectait de ces vins. Malheureusement, en s'écoulant sur la barbe fleurie de l'empereur, ce vin laissait des tâches vermeil et pour son épouse, cela portait atteinte à la dignité royale. Charlemagne fit donc arracher sa vigne et replanter en cépage blanc afin de pouvoir continuer à déguster son vin. La famille Faiveley a acheté cette parcelle en 1874 avec le Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru Monopole. Les deux parcelles sont situées l'une à côté de l'autre au-dessus de Ladoix-Serrigny.

Exposition : Est
Sols : Marnes grises
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 86 a 57 ca [2,14 Acres]
Année de plantation : 1933, 1935, 1987, 1988, 2010



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 50-60% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Le nez dévoile des notes boisées, fruitées et florales. La bouche concentrée offre un bel équilibre et une importante persistance aromatique. Par sa générosité aromatique, on peut commencer découvrir ce grand cru mais celui-ci dévoilera toute sa complexité, son potentiel et son caractère après quelques années de garde. C'est un vin d'exception, à la fois minéral et profond.

Accords : Volaille de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, foie gras truffé, canard à l'orange, saumon à l'oseille, homard grillé.

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 15 ans et plus selon les millésimes



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Jusqu'au XII^{ème} siècle, ce lieu était une carrière. Le Montrachet prend toute sa splendeur au XVII^{ème} siècle, grâce à l'abbaye cistercienne de Maizières et aux seigneurs de Chagny. En 1700, l'intendant Ferrand instruisit le duc de Bourgogne en lui indiquant que les plus beaux vins du royaume provenaient de cette province. La famille Faiveley a acquis cette parcelle en 2008, en même temps que celle de Bâtard-Montrachet Grand Cru.

Exposition : Est

Sols : Sols bruns très fins, calcaires durs

Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 50 a 57 ca [1,25 Acres]

Année de plantation : 1980



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un presseur pneumatique, puis débourbé. Pendant 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 50-60% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle et brillante. Le nez à la fois puissant et fin est un délicat mélange de fruits blancs et jaunes, de fleurs blanches (acacia et oranger) et de brioche fraîchement sortie du four. La bouche, racée et tout en finesse, dévoile des arômes de fruits compotés et d'agrumes confits. La finale est fraîche et acidulée de grande persistance.

Accords : Langoustes, homard, soupe de truffes.

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 15 ans et plus selon les millésimes



2017

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Selon la tradition, on raconte que lorsque le seigneur de Puligny eut à partager ses terres entre ses enfants, il donna à son fils légitime une parcelle devenue le Chevalier-Montrachet, à tandis que son fils illégitime reçut trois parcelles : Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet et Criot-Bâtard-Montrachet. Quant aux filles de ce même seigneur, elles héritèrent d'une parcelle baptisée les Pucelles. La famille Faiveley a acquis cette parcelle en 2008, en même temps que celle de Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru.

Exposition : Est

Sols : Terre ocre pierreuse, forte proportion d'argile

Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 35 a 08 ca [0,87 Acres]

Année de plantation : 1985, 1997



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un presseur pneumatique, puis débourbé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit en fûts de chêne français (dont 50-60% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 18 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Le nez est très parfumé sur des notes de fruits acidulés et de noisettes grillées. En bouche, le vin se dévoile entre caractère et rondeur: l'équilibre admirable et la finale fondue en font un grand vin blanc de la Bourgogne. Ce vin offre un grand potentiel de garde.

Accords : Foie gras poêlé, volaille de Bresse truffée, salade de homard, Langoustines au basilic en feuilles de brick

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 15 ans et plus selon les millésimes

Domaine Faiveley - 8 rue du Tribourg - 21700 Nuits-Saint-Georges - France - France - Tel : + 33 (0)3 80 61 04 55

contact@domaine-faiveley.com - www.domaine-faiveley.com





DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

BOURGOGNE PINOT NOIR

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Le vignoble de Bourgogne date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années. Ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux, reconnus pour la qualité de leur travail dans le vignoble et leur connaissance des terroirs, qui mirent en valeur le vignoble de Bourgogne.

Cépages : Pinot Noir



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce vin provient de parcelles essentiellement situées sur la Côte d'Or. Un contrôle qualité est effectué sur chacune des parcelles que nous avons réservées. Ceci nous permet de nous assurer de la qualité des raisins et du sérieux de nos producteurs partenaires. Pendant 12 à 14 mois le vin est partiellement élevé en cuve et en fûts dans nos caves de Nuits-Saint-Georges et bénéficie de la même attention que nos vins de Côtes de Nuits.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis. Ce vin offre au nez d'agréables arômes de fruits rouges frais que l'on retrouve en bouche. On perçoit une matière riche et bien mûre, les tannins sont fins et ronds. C'est un vin bien structuré et plaisant.

Accords : Plateau de charcuterie et grillades

Température : 14°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Le vignoble des Hautes-Côtes est situé en parallèle de la Côte de Nuits et s'étend sur les pentes bien exposées des collines dominant la Côte à une altitude moyenne d'environ 300 à 400 mètres.

Exposition : Sud-Est

Sols : Calcaires

Cépages : Pinot Noir



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté.

Une partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne dans des caves voûtées du XIX^{ème} siècle qui offrent des conditions d'élevage idéales durant 12 à 14 mois.



DÉGUSTATION

Robe grenat avec quelques reflets rouge vif. Au nez, le vin révèle des senteurs fruitées et épicées. On retrouve en bouche les saveurs de fruits rouges frais typiques du Pinot Noir, les tanins sont bien enrobés.

Accords : Viandes rouges et fromages à pâte cuite (Comté, Morbier,...)

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

"La Favorite" est une sélection parcelle de Mercurey 1er Cru « Le Clos du Roy » issue des vignes situées sur le coteau orienté au Sud-Est. Dès le millésime 2009, nous avons vendangé, vinifié et élevé ce vin séparément afin de produire un Cru d'excellence en Côte Chalonnaise. Pourquoi "La Favorite" ? Lorsque le Roi Henri IV vint assiéger le château de Montaigu à Mercurey, il était accompagné de sa Favorite, Gabrielle d'Estrée. Pendant que les troupes royales assiégeaient les murailles, le roi visita Givry dont il apprécia le vin. Fine bouche, Gabrielle d'Estrée, préféra le Mercurey...

Exposition : Sud, Sud-Ouest
Sols : Argilo-calcaires - marnes blanches
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0.3852 ha (0,952 Acres)
Année de plantation : 1982



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 15 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 30% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Ce vin possède une très belle robe rubis foncé. Au nez, les senteurs de petits fruits noirs se mêlent agréablement aux arômes d'épices et à un boisé délicat. La bouche, pleine et concentrée, présente un très bel équilibre. Sa richesse aromatique s'associe à merveille avec ses tanins pour en faire un vin d'une longueur remarquable, corpulent et gourmand.

Accords : Filet de boeuf à l'Epoisses, côtelettes d'agneau

Température : 14°C à 16°C



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce clos appartenait jadis aux Rois de France. Il était considéré comme l'une des meilleures parcelles de l'appellation. La famille Faiveley l'a acquis en 1971. Ce vin pourrait être comparé à un village de la Côte de Nuits pour la finesse de ses tanins et sa longueur en bouche.

Exposition : Sud, Sud-Ouest
Sols : Argilo-calcaires - marnes blanches
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 2 ha 54 a (6,28 Acres)
Année de plantation : 1971, 1982



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 15 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 30% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Au nez, les senteurs de petits fruits rouges se mêlent agréablement aux arômes boisés et d'épices. La bouche présente un très bel équilibre, sa richesse aromatique s'associe à merveille avec ses tanins fins pour en faire un vin racé et d'une excellente persistance aromatique.

Accords : Filet de boeuf à l'Epoisses, côtelettes d'agneau

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 10 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Le nom de ce 1er cru, monopole du Domaine Faiveley, provient probablement de l'anglais « My Land », nom donné à ces lieux par un dignitaire anglais. Ce clos produit un vin puissant, droit et équilibré.

Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-calcaires - sol peu caillouteux et peu argileux
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 6 ha 31 a - (15,59 Acres)
Année de plantation : 1963, 1971, 1974, 1975, 1982



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 15 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 30% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Le nez développe des arômes de fruits noirs et rouges accompagnés de notes boisées et fumées. On retrouve en bouche ces saveurs gourmandes de fruit. Le vin présente une belle amplitude avec des tanins de velours. L'ensemble se combine harmonieusement pour offrir un vin soyeux et chaleureux.

Accords : Filet de bœuf et tian de légumes confits, tarte aux fraises

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Monopole du Domaine depuis 1933, le climat La Framboisière produit des vins d'une typicité marquée: des arômes intenses de fruits rouges et une agréable minéralité. Cette parcelle emblématique prête aujourd'hui son nom à notre cuverie de Mercurey.

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires - sols peu profonds
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 10 ha 60 a 55 ca - (26,21 Acres)
Année de plantation : 1949, 1964, 1965, 1968, 1990, 2010



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 13-14 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 20% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Ce vin offre un nez puissant et fruité, dans lequel se mêlent des arômes gourmands de fruits rouges, de fruits noirs et des notes boisées. En bouche, La Framboisière est un vin puissant aux saveurs de fruits rouges croquants. Avec ses tanins veloutés et sa finale persistante c'est un véritable vin de plaisir!

Accords : Tournedos Rossini, civet de lièvre aux châtaignes, chapon aux morilles, bûche citron-chocolat

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce village de Côte Chalonnaise tire son nom du Dieu Mercure (Dieu du commerce). Mercurey est traversé par la voie Agrippa qui, du temps des Romains, reliait Chalon-sur-Saône à Autun. Aujourd'hui, les vins de Mercurey font la renommée de ce village à travers le monde. Mercurey est l'un des plus grande commune viticole de Bourgogne avec plus de 600 ha de vignes.

Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 4 ha 19 a 34 ca (10,36 Acres)
Année de plantation : 1962, 1978, 1981



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 10% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Nos vieilles vignes ont plus de trente ans et donnent un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle, révélant fidèlement les terroirs de Mercurey. En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de petits fruits rouges bien mûrs accompagnées d'une touche vanillée. Ce vin d'une grande intensité aromatique est particulièrement délicat, structuré par des tanins soyeux. Il saura séduire les néophytes et sera apprécié par les amateurs éclairés .

Accords : Canard rôti aux cèpes, fromages affinés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Au coeur de la Côte chalonaise, la commune de Givry est reconnue pour ses vins rouges souvent comparés aux vins de Mercurey.

Exposition : Sud-Est
Sols : Calcaires
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 3 ha 98 a 80 ca - [9,85 Acres]
Année de plantation : 1975, 1979, 1983



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 10% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Le nez est délicat et révèle des senteurs florales et printanières. La bouche est plaisante et équilibrée, en harmonie avec les arômes perçus au nez. Le Givry associe fraîcheur et fruité pour offrir au palais délicatesse et finesse...

Accords : Charcuterie, pâté en croûte, rôti de porc au miel et à la moutarde à l'ancienne

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 2 à 6 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ladoix-Serrigny est l'un des plus anciens villages viticoles de la Côte de Beaune. En effet, les premiers seigneurs de Ladoix s'y installèrent au XIII^{ème} siècle.

Exposition : Est

Sols : Calcaires marneux, argiles, oolithe ferrugineuse

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 66 a 78 ca - (1,65 Acres)

Année de plantation : 1999



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Le vin présente au nez des arômes intenses et variés de fruits rouges et d'épices mêlés à des senteurs boisées. Après une attaque vive, ce vin présente un beau volume avec une structure tannique souple. Un vin délicat et bien équilibré.

Accords : Viandes rôties ou en sauce, pâté en croute, fromages fruités (Mont d'Or, Cîteaux ou Reblochon)

Température : 14-16 °C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans





LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Situé à proximité de l'appellation Vonlay, ce climat repose sur un terroir particulièrement sec. La roche est si proche que l'on venait auparavant y extraire des pierres pour les constructions. Le Domaine Faiveley a acquis cette parcelle en 2007.

Exposition : Sud, Sud-Est

Sols : Terres rouges peu profondes (30cm) directement sur la roche.

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 27 a 85 ca - [0,69 Acres]

Année de plantation : 1987



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenu. Les arômes de petits fruits rouges et de réglisse sont associés à des notes florales (violette) et de sous-bois. Ces saveurs gourmandes sont enrobées par des tanins de velours. C'est un vin riche, qui présente une belle rondeur et une structure équilibrée.

Accords : Lapin à la moutarde, volailles rôties, parmentier de confit de canard

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

"Les Duressses" est le seul premier cru de Monthélie à être situé dans le prolongement des Duressses d'Auxey-Duressses et non de l'autre côté de la vallée entre Volnay et Monthélie. Le Domaine Faiveley a acquis cette parcelle en 2007.

Exposition : Est
Sols : Terres profondes argileuses
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 37 a 50 ca - [0,93 Acres]
Année de plantation : 1956



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenu. Les arômes de petits fruits rouges sont associés à des notes florales (violette). Un vin d'une belle amplitude qui associe une certaine fraîcheur à une structure tannique ferme et veloutée. L'ensemble crée une belle harmonie.

Accords : Pigeon rôti, rognons de veau, pavé de rumsteak sauce au poivre

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Cette parcelle aux vieilles vignes splendides se trouve à mi-côteau, à proximité de l'appellation Pommard, au-dessus de la Route des Grands Crus. Le Domaine Faiveley a acquis cette parcelle en 2007.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Argilo-calcaires

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 74 a 04 ca - [1,83 Acres]

Année de plantation : 1950, 2014



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Volnay est réputé pour l'élégance de ses vins rouges. Celui-ci exhale des arômes de petits fruits rouges et noirs associés à des épices et à un boisé délicat. Ces saveurs gourmandes sont enveloppées par des tanins fins qui offrent au palais une caresse de velours.

Accords : Grenadins de veau braisés, perdreau rôti, dinde aux marron

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 10 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

L'appellation « Clos de l'Écu » provient du Moyen-âge : ce clos permettait aux propriétaires de l'époque de payer la redevance qu'ils devaient aux Ducs de Bourgogne. Ce clos, monopole du domaine, a été acquis en 2003 par François Faiveley-6ème génération.

Exposition : Sud
Sols : Graveleux
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 2 ha 37a 03 ca [5, 86 Acres]
Année de plantation : 1980, 1989, 1994, 1998



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Sur ce terroir, le pinot noir révèle une expression fruitée et veloutée très élégante. La robe est rubis profond, le nez est frais sur des notes de fruits rouges et noirs très purs. En bouche, c'est un vin énergique aux saveurs épicées associées à des notes légèrement mentholées. Ce vin offre un excellent potentiel de garde mais, par son caractère généreux, peut également se laisser découvrir dès à présent.

Accords : Magrets de canard, filet de boeuf, agneau de sept heures. Jarret de veau aux petites carottes caramélisées.

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.





CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Voisin de Beaune, le village de Pommard est parmi les plus réputés de la Côte de Beaune. Le climat "Rugiens" qui compte parmi les plus beaux de Pommard, est séparé en deux parties. La parcelle que le Domaine Faiveley a acquis en 2007 est située dans les Rugiens Hauts, qui constituent la partie la plus recherchée.

Exposition : Est, Sud-Est
Sols : éboulis, marnes riches en oxyde de fer
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 49 a 95 ca - [1,23 Acres]
Année de plantation : 1953



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Robe d'un beau rubis sombre. Le nez et la bouche sont en harmonie et offrent des arômes de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées et fumées. L'attaque en bouche dévoile un vin à la matière puissante avec des tanins présents et bien enrobés. Ce vin présente une belle structure ainsi qu'une bonne persistance aromatique.

Accords : Civet ou terrine de lièvre, épaule d'agneau, confit de canard, fromages affinés.

Température : 14-16 °C

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

POMMARD "CLOS DE VERGER" PREMIER CRU

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Voisin de Beaune, le village de Pommard est parmi les plus réputés de la Côte de Beaune. Ce petit climat est situé à l'entrée de la combe, sous les Arvelets.

Exposition : Sud
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Pinot Noir



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le vigneron que nous avons choisi nous confie un vin de très grande qualité. Nous poursuivons l'élevage de ce vin dans nos caves voûtées du XIX^{ème} siècle à Nuits-Saint-Georges. Il bénéficie ainsi de la même attention que nos autres grands vins rouges de Côte de Beaune. L'élevage dure 14 à 16 mois pour ce vin. La proportion de fûts neufs, qui est susceptible de varier selon les millésimes, représente en moyenne les deux tiers de la cuvée. Ces fûts, qui proviennent de tonneliers de qualité, ont été rigoureusement sélectionnés pour leur grain fin et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Robe d'un beau rubis sombre. Le vin libère de puissants arômes de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées. En bouche il fait preuve d'une belle puissance avec des tanins bien enrobés. Ce vin présente une belle structure ainsi qu'une bonne persistance aromatique, ce qui lui confère un potentiel de garde intéressant.

Accords : Civet de sanglier, Ragoût de mouton

Température : 16°C à 18°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

« Marceniacum » (IV^{ème} siècle) serait sans doute la dérivation de « Marcenus », nom du propriétaire d'une villa romaine se trouvant sur le site. Ce vignoble appartenait auparavant aux moines de Bèze.

Exposition : Sud-Est

Sols : Bruns foncé, secs, marnes, argiles, cailloux, graviers

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 85 a 44 ca [4,58 Acres]

Année de plantation : 1956, 1958, 1960, 1977, 1987, 2002



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis intense, ce Marsannay offre au nez un bouquet de fruits rouges tirant sur le pruneau. En bouche, il dévoile des notes fruitées, des tanins bien présents et une bonne persistance aromatique.

Accords : Terrine de chevreuil, camembert pané

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

« Marceniacum » (IV^{ème} siècle) serait sans doute la dérivation de « Marcenus », nom du propriétaire d'une villa romaine se trouvant sur le site. Ce vignoble appartenait auparavant aux moines de Bèze. "Les Echezeaux" est l'un des meilleurs climats de Marsannay et fait l'objet d'une demande de classement en Premier Cru.

Exposition : Sud-Est

Sols : Bruns foncé, secs, marnes, argiles, cailloux, graviers

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 90 a 88 ca [2,25 Acres]

Année de plantation : 1970, 1972



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis intense, ce Marsannay « Les Echezeaux » offre au nez un bouquet de fruits rouges tirant sur le pruneau. En bouche, il est tannique et opulent, ce qui lui confère un bon potentiel de garde.

Accords : Terrine de chevreuil, civet de lièvre, pauchouse

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans



Depuis



1825

DOMAINE
FAIVELEY

MARSANNAY
"ES CHEZOTS"

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE À NUITS-SAINT-GEORGES

1M04211

GRAND VIN DE BOURGOGNE

2017

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La vigne est cultivée à Nuits depuis plus de 1000 ans, l'histoire du village est intimement liée à celle de son célèbre vignoble. A la fin du XVII^{ème} siècle, Louis XIV, qui souffrait alors de troubles digestifs, reçut de son médecin le conseil de boire chaque jour un verre de vin de Nuits. En 1892, le village de "Nuits" ajoute à son nom celui de son meilleur climat: "Les Saint-Georges".

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 54 a 09 ca - [1,34 Acres]
Année de plantation : 1981, 1999



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rouge grenat soutenu. Au nez, le vin offre des arômes toastés, fumés et fruités (cerise griotte). Il présente en bouche une attaque souple et riche en saveurs (fruits rouges), la structure tannique se révélant ensuite. L'ensemble est équilibré et de bonne persistance, ce vin a un bon potentiel de garde.

Accords : Viandes rouges, gigot d'agneau, carpaccio de boeuf

Température : 14°C à 16°C

Domaine Faiveley - 8 rue du Tribourg - 21700 Nuits-Saint-Georges - France - France - Tel : + 33 (0)3 80 61 04 55

contact@domaine-faiveley.com à 8 www.domaine-faiveley.com



2017

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La vigne est cultivée à Nuits depuis plus de 1000 ans. A la fin du XVIIème siècle, Louis XIV, qui souffrait alors de troubles digestifs, reçut de son médecin le conseil de boire chaque jour un verre de vin de Nuits. En 1892, le village de "Nuits" ajoute à son nom celui de son meilleur climat: "Les Saint-Georges".

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 07 a 32 ca - [2,65 Acres]
Année de plantation : 1945, 1973, 1986



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

La robe a une belle couleur rubis sombre et profond. Le vin exhale des arômes de fruits ensoleillés et des fines notes boisées. Il présente en bouche une matière généreuse et mûre avec des tanins bien fondus. Le boisé est discret et se marie agréablement avec le fruité pour offrir un vin d'une grande élégance.

Accords : Viandes rouges, gibier à plumes, cailles au confit d'ailles, tournedos sauce camembert

Température : 14°C à 16°C

Domaine Faiveley - 8 rue du Tribourg - 21700 Nuits-Saint-Georges - France - France - Tel : + 33 (0)3 80 61 04 55

contact@domaine-faiveley.com à 8 www.domaine-faiveley.com



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La vigne est cultivée à Nuits depuis plus de 1000 ans, l'histoire du village est intimement liée à celle de son célèbre vignoble. A la fin du XVII^{ème} siècle, Louis XIV, qui souffrait alors de troubles digestifs, reçut de son médecin le conseil de boire chaque jour un verre de vin de Nuits. En 1892, le village de "Nuits" ajoute à son nom celui de son meilleur climat: "Les Saint-Georges".

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 3 ha 24 a 01 ca [8 Acres]

Année de plantation : 1928, 1955, 1965, 1968, 1972, 1979, 1982, 1985, 1986, 1999, 2012



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Robe grenat intense. Au nez, le vin révèle des senteurs boisées, fruitées et épicées. En bouche, l'attaque est ronde et pleine, aux tanins veloutés et soyeux avec un bel équilibre. Finesse, charme et élégance caractérisent ce vin.

Accords : Magrets de canard, cailles aux raisins, cuissot de chevreuil.

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans





DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

VOSNE-ROMANÉE

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Au IX^{ème} siècle, Vosne fait partie du prieuré de Saint Vivant. Vosne obtient l'adjonction de « Romanée » au nom du village en 1866. Situé entre Vougeot et Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée est un grand nom de la Côte de Nuits.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Marnes calcaires

Cépages : Pinot Noir



VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange, récoltée à la main, est vinifiée pour Faiveley. Notre oenologue déguste chaque cuvée et ne retient que les meilleurs vins, provenant de producteurs de confiance.

Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne dans nos caves voûtées du XIX^{ème} siècle qui offrent des conditions d'élevage idéales, d'une durée de 14 à 16 mois pour ce vin. La proportion de fûts neufs, qui est susceptible de varier selon les millésimes, représente en moyenne un tiers de la cuvée. Ces fûts, qui proviennent de tonneliers de qualité, ont été rigoureusement sélectionnés pour leur grain fin et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Robe rubis d'une belle intensité. Le nez dévoile des arômes légèrement boisés et frais. L'attaque est souple et fruitée puis le vin laisse exprimer ses tanins fins et agréables qui lui confèrent un équilibre remarquable et un bon volume. Ce Vosne-Romanée fait preuve d'élégance et présente une excellente longueur en bouche.

Accords : Viandes rouges, gigot d'agneau, sauté de veau

Température : 15°

Potentiel de garde : 5 à 7 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Par une ordonnance royale de Louis-Philippe le terme de "Chambertin" est associé au nom du village qui devient officiellement "Gevrey-Chambertin" en 1847. Notre sélection parcellaire sur des vieilles vignes de plus de trente-cinq ans donne un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Marnes argileuses avec concentration élevée en fer

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 7 ha 20 a 28 ca [17,8 Acres]

Année de plantation : 1945, 1950, 1951, 1956, 1962, 1967, 1969



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Nos vieilles vignes ont plus de trente-cinq ans et donnent un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle, révélant fidèlement les particularités de ce terroir d'exception. D'une belle robe rubis sombre, brillante et limpide, ce vin dévoile des notes de baies noires et révèle une bouche toute en puissance et en concentration. Comme tous les vins de Gevrey-Chambertin, il demande d'attendre quelques années avant d'être pleinement apprécié.

Accords : Boeuf bourguignon ou plateau de fromages affinés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans





DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

CHAMBOLLE-MUSIGNY

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Il semble que ce village se soit formé au XIIème siècle, lorsque les laïcs travaillaient au Clos Vougeot (situé juste à côté) pour les moines de Citeaux.

Comme plusieurs villages de la Côte de Nuits à la fin du XIXème siècle, la commune de Chambolle choisit en 1878 d'ajouter à son nom celui de son meilleur cru et devient ainsi Chambolle-Musigny.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : caillouteux, riche en calcaire

Cépages : Pinot Noir



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat, brillante. Très joli nez sur des notes boisées et fruitées. L'ensemble est agréable. On retrouve en bouche des arômes grillés et fruités (cerises bien mûres). Les tanins sont présents sans être ni trop envahissants ni agressifs. Un vin élégant, fin et racé.

Accords : Viandes rouges, petit gibier

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

LE MILLÉSIME

En 2015, les conditions climatiques ont été extrêmement favorables et le millésime se caractérise par une remarquable richesse et une grande typicité. Grand millésime de garde.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

"Les Saint-Georges" sont considérés comme l'un des plus anciens climats de Bourgogne, ce lieu-dit était déjà planté en l'an 1000. Il est également considéré comme le meilleur Cru de Nuits-Saint-Georges. Le Domaine est le plus petit producteur de l'appellation et, depuis 10 ans, au côté des 13 autres propriétaires, nous appuyons la demande de reclassement en Grand Cru.

Exposition : Est
Sols : Brun calcaire, profonds et très caillouteux
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 23 a 14 ca [0,57 Acres]
Année de plantation : 1933, 1974



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Très belle robe rubis foncé. Le nez puissant s'exprime sur des notes d'épices chaudes et de fruits mûrs. L'attaque nette et ronde se poursuit sur une bouche équilibrée, aux tanins souples et généreux. L'harmonie et l'élégance de ce vin font honneur à ce 1er cru renommé.

Accords : Magret de canard aux aïelles, viandes rouges grillées ou rôties, gibiers

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 10 à 12 ans





LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

L'origine de la dénomination de l'appellation reste incertaine. Peut être est-ce une forme ancienne de poiriers. Situé au Sud du village, le climat "Les Porêts" peut se comparer aux "Saint-Georges" dans un style un peu plus rustique. Dès 1855, ce lieu-dit était considéré comme l'un des meilleurs de Nuits par le Dr Lavalley en 1855. Ces vignes sont chères à la famille puisqu'il s'agit des 1ères vignes achetées par le Domaine dans les années 1830.

Exposition : Est

Sols : Bruns calcaires, graveleux, profonds

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 68 a 97 ca - [4,17 Acres]

Année de plantation : 1945, 1954, 2005, 2011



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Robe rubis profonde. Le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs et sur des arômes boisés, empyreumatiques. Après une attaque ronde et ample, le vin se révèle puissant et charpenté. Bien équilibré et d'excellente tenue, il présente un bon potentiel de garde.

Accords : magrets fumés et foie gras, gibiers, civet de lièvre, viandes rouges rôties ou grillées

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Situé sur le coteau au Nord de Nuits-Saint-Georges, en milieu de pente, il offre des vins réputés pour leur délicatesse et leur finesse aromatique. Le nom "Aux Chaignots" indique la présence d'une ancienne chânaie, en ancien français "chasne".

Exposition : Est
Sols : Sols bruns calcaires, graviers
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 72 a 61 ca - [1,79 Acres]
Année de plantation : 1927, 1965



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Robe d'un beau rubis sombre. Le vin s'ouvre au nez sur des arômes de fruits rouges associées à des notes empyreumatiques (boisé et fumé). En bouche il est gras et souple; c'est un vin d'une très belle matière, équilibré entre finesse et puissance. La structure des tanins fondus donne une harmonie très agréable à ce vin.

Accords : Feuilletés de foie gras aux pommes, gigot d'agneau, magrets de canard, pavé de biche aux aïrelles.

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La parcelle "Les Fuées" est située au nord du village, dans le prolongement du Grand Cru "Bonnes Mares".

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Argilo-calcaires

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 18 a 97 ca - [0,47 Acres]

Année de plantation : 1944, 2011



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis profond et intense. Le nez est expressif et dévoile des arômes complexes de fruits mûrs réhaussés de notes torréfiées et fumées. Après une attaque assez souple, le vin présente une belle amplitude, tout en finesse et en élégance.

Accords : Gibiers à plume, faisan, chevreuil, sanglier, ris de veau poêlés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 10 à 12 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La dénomination "Les Damodes" ferait référence à des druidesses établies en ce lieu. Cette vigne plantée en altitude, à la limite avec Vosne-Romanée, nous permet de produire un vin très minéral avec peu de tanins, C'est un vin féminin et soyeux.

Exposition : Est

Sols : sols peu profonds calcaires durs, marnes

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 81 a 48 ca - [2,01 Acres]

Année de plantation : 1950, 1983, 1989



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis profond. Le nez expressif s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, d'épices et des nuances grillées et torréfiées. L'attaque en bouche est tout en finesse, le vin est élégant avec des saveurs de moka et des notes florales.

Accords : Tartare de boeuf, cuissot de chevreuil, fromages à pâte cuite

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Monopole de la famille Faiveley depuis 1874, le "Clos des Cortons Faiveley" est le fleuron du domaine et l'un des deux seuls Grands Crus de Bourgogne portant le nom de son propriétaire (avec la Romanée-Conti).

Exposition : Est
Sols : Oolithes ferrugineuses et marnes
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 2 ha 76 a 52 ca - [6,83 Acres]
Année de plantation : 1932, 1956, 1965, 1971, 1976, 1977, 1981, 1987, 2002



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



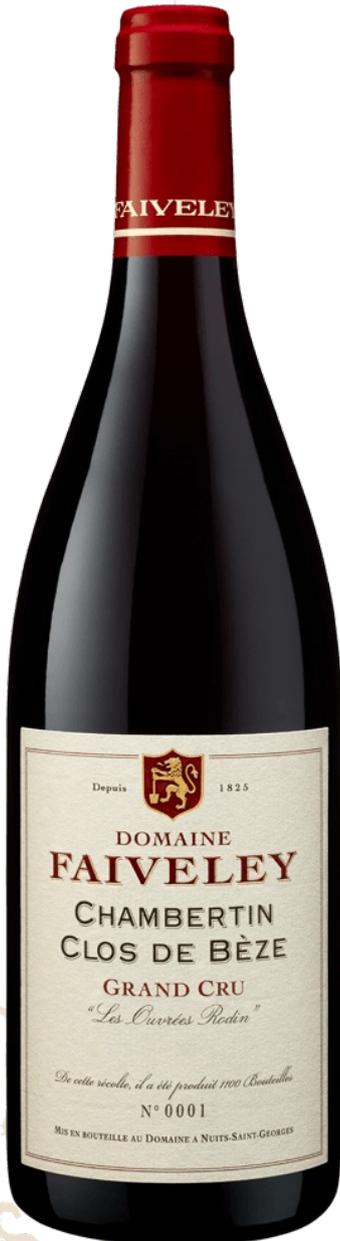
DÉGUSTATION

La robe est rubis avec des reflets violine, limpide et brillante. Le nez est puissant, concentré, sur des notes fruitées (cerise noire) et épicées. La bouche ample et ronde renferme une grande énergie et une concentration intense. Elle est équilibrée et offre une grande persistante aromatique. La finale est élégante. C'est un excellent vin de garde.

Accords : Foie gras mi-cuit à l'armagnac, gibier, cailles, perdreau, fromages fruités de type Cîteaux ou Reblochon

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Issues d'une parcelle de "Vieilles Vignes" (60 ans), "Les Ouvrées Rodin" dévoilent un grain de tanins et une délicatesse remarquable. Edmée Sirieys, arrière-grand-mère d'Erwan Faiveley, avait des liens familiaux avec Maurice Fenaille, grand amateur d'art. En 1885, il devient mécène d'Auguste Rodin. En souvenir des liens tissés avec Auguste Rodin et en hommage à cet artiste aux oeuvres intemporelles, notre joyau de la Côte de Nuits se nomme: « Les Ouvrées Rodin ».

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Eboulis très riches en calcaire

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 32 a 96 ca [0,81 Acres]

Année de plantation : 1966



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenu aux reflets violacés. Le nez offre un fruité complexe et des senteurs de fleurs épicées. La bouche est vibrante avec des tanins fins prolongés par une admirable tension sur des notes mentholées et de poivre blanc. Intense, profonde, suave, élégante et subtile, la cuvée "Les Ouvrées Rodin" sublime l'expression aromatique de ce terroir.

Accords : Millefeuille au foie gras et aux poires, coq au vin, filet de bœuf, Risotto aux truffes

Température : 16°C



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Au VIII^{ème} siècle, Charlemagne possédait des vignes sur la côte d'Or. Il demanda d'"essarter" les terres favorables. Cette parcelle fut conquise sur la forêt. Située dans le sud-ouest du village, ce climat en Monopole a été acheté par le domaine en 2003 après un bail d'une cinquantaine d'années. Il s'agit de la plus petite appellation de Bourgogne - plus petite encore que la Romanée-Conti.

Exposition : Est

Sols : Très pierreux avec peu de terre, la roche est très proche.

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 60 a 95 ca - [1,50 Acres]

Année de plantation : 1971, 2005, 2007



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

La robe est rubis foncé. Au nez, on découvre des arômes de fruits mûrs mariés à des notes boisées et à quelques notes réglissées. En bouche, les tannins sont assez volumineux et soyeux. C'est un vin élégant, bien équilibré, avec une belle persistance aromatique.

Accords : cannette rôtie, fricassée de volaille, pièce de boeuf, fromages affinés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans

LE MILLÉSIME

En 2015, les conditions climatiques ont été extrêmement favorables et le millésime se caractérise par une remarquable richesse et une grande typicité. Grand millésime de garde.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce Grand Cru plein de charme se situe sur la partie la plus septentrionale de la Côte, sur la commune de Gevrey-Chambertin. Les aires de production des appellations Charmes-Chambertin et Mazoyères-Chambertin sont les mêmes, et c'est l'appellation Charmes-Chambertin qui est habituellement revendiquée.

Exposition : Est

Sols : Brun avec une teneur en argile d'environ 40%, laves et minerais de fer.

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 81a 23 ca [2 Acres]

Année de plantation : 1925, 1930, 1959, 1999



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Le Charmes-Chambertin se pare d'une belle robe rubis foncé, et suggère au nez une riche palette aromatique de petits fruits rouges, d'épices et de fleurs. C'est un vin opulent et élégant aux tanins soyeux. Il nécessitera quelques années avant d'être pleinement apprécié.

Accords : Civet de lièvre, terrine de chevreuil, fromages affinés

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Depuis les années 30, notre famille est le plus grand propriétaire de cette appellation. Nous possédons 3 parcelles : "Grands Rangs", "Clos de Bèze Haut" et "Vieilles Vignes". Le Clos de Bèze est le vin le plus complexe de notre gamme, il se construit avec le temps pour atteindre sa plénitude.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Eboulis très riches en calcaire

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 29 a 42 ca - [3,20 Acres]

Année de plantation : 1949, 1955, 1966, 1983



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe profonde rubis intense. Le nez est très agréable et complexe aux arômes empyreumatiques et fruités. La bouche est puissante, élégante et racée : les tanins sont présents et élégants. La finale est tout en finesse et d'une bonne persistance.

Accords : Pintade aux morilles, oeufs brouillés aux truffes, lièvre à la royale

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans





LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Dès le Moyen-Age, les moines de Cîteaux entreprirent la confection de ce Clos entouré de murs en pierres sèches. Il leur fallut plus de 2 siècles pour constituer le Clos tel qu'on peut l'observer aujourd'hui. Le bornage du Clos fut réalisé au XIV^{ème} siècle et le mur d'enceinte construit au XV^{ème} siècle. 82 propriétaires se partagent aujourd'hui les 50 hectares de ce clos emblématique de la Bourgogne. Nous possédons 3 parcelles dans ce Clos symbolisant à lui seul la complexité de la Bourgogne. 2 parcelles se situent en bas du clos et la 3^{ème} est au milieu du clos, près du château.

Exposition : Est, Sud-Est
Sols : Terre profonde et marneuse
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 26 a 69 ca [3,14 Acres]
Année de plantation : 1940, 1974, 1980, 1981, 2013



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

La robe est rubis soutenu Au nez s'exprime un bouquet complexe d'arômes floraux (rose, violette) et fruités, auxquels s'ajoutent quelques discrètes notes boisées. L'attaque en bouche est ronde et les tanins expriment ensuite leur puissance. Bien structuré, corpulent et d'une bonne longueur, ce vin est un digne représentant de ce grand cru renommé.

Accords : Magret de canard et ses champignons, gibier, fromages à pâte molle

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La première trace des Echezeaux remonte à la fin du XIII^{ème} siècle. Les moines de l'abbaye de Citeaux, conscients de la grande qualité de ce terroir et de ses vins avaient procédé à des échanges de parcelles pour posséder quelques ouvrées en Echezeaux. Notre parcelle se trouve dans un sous-climat de l'appellation : "En Orveaux", situé en pente, à proximité du Chambolle-Musigny 1er Cru "La Combe d'Orveau".

Exposition : Sud
Sols : En pente, peu profond
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 83 a 35 ca [2,06 Acres]
Année de plantation : 1950, 1956, 1985



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

La robe est limpide, d'un beau rubis sombre. Le nez, complexe et très plaisant, offre une palette de senteurs fruitées et empyreumatiques. Le vin se montre rond et fruité en bouche. Les tanins enrobés et soyeux lui confèrent une belle persistance aromatique en fin de bouche. Ce grand cru présente une structure pleine et équilibrée qui laisse présager un excellent potentiel de garde.

Accords : Tournedos de boeuf au Roquefort, civet de sanglier, côte de boeuf grillée

Température : 16°C



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce climat tire son nom des petites maisons, les "Mazis", autrefois présentes sur cette parcelle. Il s'agit du Grand Cru le plus septentrional de Gevrey-Chambertin. Notre parcelle se trouve dans les "Mazis Haut" sur un terroir unique: un cône de déjection où se sont accumulés des éboulis de la combe. Le vin produit sur ce climat est flatteur, énergique et profond.

Exposition : Est
Sols : Sols peu profonds
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 55 a 98 ca [3,85 Acres]
Année de plantation : 1930 à 1945, 1959, 1974, 2007



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Ce cru se pare d'une robe rubis sombre. Le nez est intense sur des notes boisées, épicées et fruitées (fruits rouges). La bouche est dans la continuité des perceptions olfactives : c'est un plaisant mélange d'arômes fruités et boisés. Les tanins sont souples et la finale est longue. C'est un vin équilibré, tout en finesse et en élégance.

Accords : Pièce de boeuf aux girolles, civet de lièvre, canard laqué, selle d'agneau rôtie

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Sur leur terrasse de roche, les Musigny et les Petits Musigny surplombent le Clos de Vougeot, face au soleil levant. Il y avait là un habitat gallo-romain dont le propriétaire s'appelait Musinus, il donna son nom à ce qui allait devenir l'un des plus prestigieux terroirs de Bourgogne. Dix propriétaires produisent aujourd'hui du Musigny Grand Cru, nous sommes le plus petit avec 3 ouvrées seulement. Nous possédons deux petites parcelles, l'une au Nord et l'autre au coeur de l'appellation.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Terre peu profonde de calcaire, argile rouge et cailloutis

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 12 a 70 ca - [0,31 Acres]

Année de plantation : 1945, 1990



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. La vendange est éraflée manuellement pour obtenir une fine et délicate structure tannique. La récolte est ensuite placée dans un foudre de chêne pour y être soumise à une courte macération pelliculaire avant vinification. Un pigeage manuel quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 18 mois, le Musigny est élevé en fûts de chêne français neufs (2 fûts en tout?) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Accords : Viande rôtie, gigot d'agneau, dinde farcie, filet de veau aux morilles, poularde de Bresse truffée

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans