

Domaine Jean Fournier

MARSANNAY

TROIS TERRES

VIEILLES VIGNES



« Un peu comme mon premier bébé... à l'origine 3 vieilles vignes appelées à être arrachées, que je travaillais le week-end, et sur lesquels j'ai mené mes premières expériences : Agriculture Biologique, taille courte, effeuillage, ... » Laurent Fournier

- Superficie : Cuvée issue de trois parcelles sur 0,8 hectares.
- Production moyenne: 2 000 bouteilles.
- Climats: Lieux-dits « Les Longeroies », « Clos du Roy », « Es Chezots ».
- Appellation : Marsannay Rouge
- Terroirs: Léger coteau exposé Sud-Est de calcaire de Prémeaux pour « Les Longeroies ».
 Coteau pentu plein Est de grèses litées, sortie de combe composée d'Oolithe blanche et de marnes à Ostrea Acuminata pour les « Clos du Roy » et « Es Chezots ».
- Cépage : 100% Pinot Noir, plantés entre 1935, 1945 et 1953.
- Culture : Agriculture Biologique depuis 2004.
 Travail du sol par labours à cheval et les travaux manuels y sont privilégiés.
- Rendements : environ 30hL/ha.
- Vendange : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri en cuverie.
- Vinification et élevage : Encuvage avec 66% de grappes entières, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
 - Élevage en demi-muids, bois neuf, pendant 18 mois.

Typicité : Doté d'une caractère terrien, profond, taillé pour la garde, la cuvée « Trois Terres » cumule les typicités de ses origines : la puissance sanguine des « Longeroies », l'énergie électrique des « Es Chezots » et l'austérité cistercienne du « Clos du Roy ».