



Domaine Jean Fournier

VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE - CÔTE D'OR, FRANCE

LE PAU

MARSANNAY CLOS DU ROY

VIEILLES VIGNES



- **Superficie** : Une parcelle de 0,4 ha.
- **Production moyenne** : 600 bouteilles.
- **Climat** : Cuvée issue du fameux secteur du « Pau » dans les « Clos du Roy ».
- **Terroir** : Plein coteau très pentu, exposé plein Est composé de Grès lités. Le niveau de calcaire actif atteint ici des valeurs records, similaires à ce qui peut se trouver sur la Montagne de Reims.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés en 1945.
- **Culture** : Agriculture Biologique.
Travail du sol par labours, puis enherbement spontané au cours de l'été.
- **Vendange** : En petites caisses de 15 kg, les meilleurs vendangeurs du Domaine passent faire une sélection de grappes sur de vieux ceps situés sur la veine la plus calcaire de la parcelle. Un tri est effectué en cuverie.
- **Vinification et élevage** : Encuvage avec 75% de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
Élevage en pièces de 228 litres, bois neuf, pendant 18 mois.

Le Pau est un secteur du « Clos du Roy » dont on ne connaissait l'existence que par transmission orale. Il décrit la partie la plus pendue et la plus calcaire.

Nous avons enfin pu mettre une orthographe « officielle » en 2020 quand un propriétaire retrouva un vieil acte notarié du XIX^e siècle. La cuvée « Pur Pôt » devint alors « Le Pau ».

Typicité : Cette cuvée a été créée en 2012, à l'occasion de la naissance de mon fils, Charles !
La vieille vigne apporte un côté très sèveux, et les calcaires de Comblanchien une minéralité très saline.
Cette expression du calcaire se rapproche des touchers de bouches des champagnes de la Montagne de Reims.

Domaine Jean Fournier

29 rue du château - 21160 MARSANNAY-LA-CÔTE - FRANCE Tél : + 33 (0)3 80 52 24 38

Mail : contact@domaine-fournier.com www.domaine-fournier.com