



Domaine Jean Fournier

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

MARSANNAY

CUVÉE SAINT URBAIN



Le principe des cuvées rondes avait déjà été mis en avant pas les moines cisterciens (Dom Denise), et tout l'intérêt réside dans la complémentarité des différents terroirs qui entrent dans l'assemblage.

- **Superficie** : 3 hectares complétés par environ 2 hectares de vignes en replis.
- **Production moyenne** : 30 000 bouteilles.
- **Climats** : Cuvée ronde, issue de l'assemblage de plusieurs parcelles (« Champ Forey », « Etalles », « Ouzeloy », « Crais », ...), ainsi que du repli des vignes (entre 10 et 25 ans en moyenne) des futurs Premiers Crus de Marsannay (« Les Longeroies », « Es Chezots », « Chapitre »,...).
- **Terroirs** : En majorité des cailloutis de Cônes.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1950 et 2000.
- **Culture** : Agriculture Biologique.
Travail du sol par labours, puis enherbement spontané au cours de l'été.
- **Vendange** : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri sévère en cuverie.
- **Vinification et élevage** : Encuvage avec 33% de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
Élevage en tonneaux de 600 litres (demi-muids, environ 15 % de bois neuf) pendant 12 mois, puis 5 mois en cuves inox.

Typicité : Chaque terroir apporte un peu de sa personnalité : la finesse des « Etalles », l'élégance des « Ouzeloy », la puissance des « Longeroies », la minéralité du « Chapitre ». Le tout procure un vin complet, équilibré, facile à boire jeune et friand. Il conserve du fond grâce aux raisins concentrés des vieilles vignes présentes dans l'assemblage.

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