



Domaine Jean Fournier

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

BOURGOGNE
ORIGINES
CUVÉE SPÉCIALE



Avant que le Chardonnay, originaire du Mâconnais ne s'impose après le phylloxéra, la Côte d'Or était plantée pour le blanc : d'Aligoté, de Melon, de Pinot Blanc et Beurot (gris). Ce sont ces variétés traditionnelles que le Domaine s'attache à préserver et à multiplier (en sélections massales).

- **Superficie** : Cuvée issue d'une parcelle du Domaine de 0,2 hectare, complétée par l'achat de raisins.
- **Production moyenne** : 3 000 à 5 000 bouteilles.
- **Climats** : Les vignes du Domaine se situent sur le lieu-dit « Les Avoines », les raisins à l'achat proviennent d'Arcenant et de l'Yonne.
- **Terroir** : « Les Avoines » est un secteur très caillouteux, bien drainant, composé d'éboulis calcaire (cône alluvial en sortie de Combe). C'est un climat très précoce.
- **Cépages** : 65% Pinot Blanc, 35% Pinot Beurot plantés en 1990.
- **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 en cuverie.
- **Vinification et élevage** : La vendange est longuement pressurée (de 3 à 5 h) en raisins entiers et sans intrant (ni soufre, ni enzyme, ni levure). Les jus sont légèrement débourbés à froid pendant 12 à 24h, puis fermentent sous l'action des levures indigènes en tonneaux.
Élevage en fûts de 600 litres (demi-muids, sans bois neuf) pendant 12 mois, puis 4 à 6 mois en cuve inox.

Typicité : Le terroir des Avoines, à la fois caillouteux et solaire, est propice aux blancs riches et amples. L'objectif est de récolter des raisins d'une juste maturité, nécessaire à l'expression complexe et au potentiel de garde de ce vin.

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