



## BOURGOGNE, *Incomprise* 2014

### Vignoble et travail de la vigne

---



Chardonnay



0,39 Ha



2008



Est-Sud-Est



3309  
16149 et Percal

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

### Vendanges

---

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la vigne et à la cuverie.

Le 16 Septembre 2014

Rendement de 54 Hl/Ha

### Vinifications

---

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

Août 2015 : soutirage sans aération

Mars 2016 : filtration sur plaque

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité en Mars 2016

Degré alcoolique final : 12.2 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 37 mg/L

SO<sup>2</sup> total : 37 mg/L

CO<sup>2</sup> : 0.85 g/L

### Commentaires dégustation de Décembre 2016

---

Sous une robe or pâle et limpide, le 1<sup>er</sup> nez est encore assez discret. Il s'ouvre rapidement sur des notes légèrement citronnées et de poire mûre.

La bouche est agréable, élégante, fine avec un bel équilibre acide, un rien d'amertume et de la fraîcheur.



**RULLY PREMIER CRU « Pillot », l'Intemporelle  
Monopole  
2017**

**Vignoble et travail de la vigne**

---



Chardonnay



0,47 Ha



1920



Est-Sud-Est



Clone sélection  
massale

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

**Vendanges**

---

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la vigne et à la cuverie.

Les 5 et 6 Septembre 2017. Beau temps. Raisins sains

Rendement de 29 Hl/Ha

**Vinifications**

---

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

Août 2018 : soutirage sans aération

Décembre 2018 : filtration kieselguhr

**Mise en bouteilles**

---

Effectuée par gravité Décembre 2018

Degré alcoolique final : 12.8 % vol.

SO<sup>2</sup> total : 87 mg/L

**Commentaires dégustation de Décembre 2019**

---

Teinte jaune dorée. Un premier nez discret qui évolue sur des notes florales, de cassis, d'épices et de bergamote. En bouche, belle attaque, la puissance gustative se développe rapidement vers de la complexité et de la richesse. La présence de gaz carbonique apporte de la légèreté et de la fraîcheur... On y retrouve les chardonnays bourguignons d'autrefois...

*Grand vin, très prometteur qu'il ne faut pas hésiter à garder.*



## MONTHELIE PREMIER CRU, *L'Instant* 2017

### Vignoble et travail de la vigne

---



Pinot noir



1.05 Ha



1976/1984/2011



Sud-Est  
Sud



Riparia Gloire, SO4  
115 et sélections  
massales

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

### Vendanges

---

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Le 4 Septembre 2017. Temps beaux, raisins sains.

Rendement de 37.6 Hl/Ha

### Vinifications

---

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Décembre 2017 : début de la fermentation malolactique

Juillet 2018 : fin de la fermentation malolactique

Août 2018 : soutirage pour une première unification

Mars 2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité en Mars 2019

Degré alcoolique final : 14 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 19 mg/L

SO<sup>2</sup> total : 53 mg/L

### Commentaires dégustation de Décembre 2019

---

Robe rubis, brillante. Nez encore timide sur des notes épicées, fumées de noyau. Belle entrée en bouche, réglissée, croquante sur de la griotte. Tanins intégrés, bien extraits, de belle qualité et de belle maturité.