GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

- Localisation: Vougeot
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage: Pinot noir

Histoire

En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot.
Fondé vers 1110 par l'abbaye de Cîteaux qui en conservera la propriété jusqu'en 1789, le Clos de Vougeot est travaillé par les moines de Citeaux : viticulteurs aguerris, ils identifient les Climats de Bourgogne, 9 siècles avant leur reconnaissance officielle et universelle. D'un seul tenant sur 50,59 ha, il demeure ceint des murs qui l'entouraient il y a 5 siècles. Il ne compte pas moins de 84 propriétaires. Il a été reconnu comme grand cru en 1937.

Viticulture

Tressage et effeuillage manuels.

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est triée à la main sur une table de tri. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve bois ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. La macération est lente et douce, en utilisant le remontage et le pigeage au pied. Le pressurage suit la même logique progressif et doux.
La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En fût de chêne pour une durée de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.

41 rue d'Epernay - 21220 Morey-Saint-Denis

contact@domainearlaud.com