DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU « LES CHATELOTS »

- Localisation: Chambolle Musigny
- Taille : 0.07 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage Pinot noir
- 300 bouteilles

Origine du climat

Cette terre fut donnée à l'abbaye de Cîteaux par le Vicaire de Gilly en 1385. Située sur le cône de déjection de la Combe de Chambolle, les Chatelots présentent une topographie en creux. Une des hypothèses de l'origine du nom serait sa capacité à retenir l'eau lorsque la rivière située en amont débordait. Chatelots viendrait alors de castellum : le château d'eau. Aujourd'hui la dite rivière est souterraine.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Tressage et effeuillage manuels. Labour à cheval.

BIODYVIN

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est triée à la main sur une table de tri. Deux tiers de la vendange sont éraflés mais non foulés. Le dernier tiers sera vinifié en grappes entières. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve 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