DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU « AUX COMBOTTES »

2023

- Localisation: Gevrey Chambertin
- Taille : 0.45 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage Pinot noir. Vignes plantées en 1925 et 1965.
- 2300 bouteilles

Origine du climat

Combottes est le diminutif de combe. Le nom fait référence à l'aspect vallonné de la parcelle située en sortie de combe. Le sol y est rouge [dû à la présence d'oxyde de fer] et très compact. La roche mère est située à quelques centimètres de la surface, l'effleurant même à certains endroits. Le premier Cru Aux Combottes est cerné par les Grands Crus : « Latricières-Chambertin » au nord, « Clos de la roche » au sud, et « Charmes Chambertin » à l'est.

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