

Carnet de dégustation

Nous vous invitons à parcourir
les caves de la Maison*
pour découvrir une sélection de

Grands Crus blancs
de Chablis et de Côte de Beaune

&

Grands Crus rouges
de Côte de Beaune et de Côte de Nuits

du

Millésime 2015

*parcours de dégustation au début du carnet

Chablis - Les Preuses



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Le terroir forme un amphithéâtre très marqué.

Le sous-sol offre une belle harmonie entre une argile compacte et calcaire

Vinification : À partir des levures indigènes,
fermentation malolactique naturelle menée à terme

Élevage : Sur lies fines pendant 14 mois en foudre de 4 vins pour l'intégralité de la cuvée

Nombre de bouteilles de la cuvée : 2 000 bouteilles

Chablis - Valmur



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Vallée offrant de subtiles variations d'exposition :

une partie exposée au nord-ouest et une autre exposée au sud

Vinification : À partir des levures indigènes,
fermentation malolactique naturelle menée à terme

Élevage : Sur lies fines pendant 14 mois en foudre de 4 vins pour l'intégralité de la cuvée

Nombre de bouteilles de la cuvée : 3 300 bouteilles

2

LAROCHE

Chablis - Blanchot



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 40 ans

Terroir & Sol : Argiles blanches avec affleurements de calcaire du Kimméridgien, avec des ammonites nettement visibles

Vinification : Vendanges manuelles et tri à l'entrée au chai. Fermentation en fûts de chêne et en cuve inox (60% cuve inox / 25% en vieux fûts / 15% en fûts neufs)

Élevage : Environ 12 mois d'élevage sur lies fines, dans les mêmes contenants

Nombre de bouteilles de la cuvée : 10 000 bouteilles



Chablis - Les Clos



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : plus de 50 ans

Terroir & Sol : 100% Kimméridgien - Sud / Sud-Ouest

Vinification : 100% cuve inox. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à 18° pendant 15 à 18 jours puis fermentation malolactique par bactéries naturelles à 20°, sans autre intervention

Élevage : 18 à 20 mois, sur lies fines en cuves inox, avant mise en bouteille

Nombre de bouteilles de la cuvée : 6 400 bouteilles

Chablis - Vaudésir



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : plus de 48 ans

Terroir & Sol : 100% Kimméridgien - Ouest / Sud-Ouest

Vinification : 100% cuve inox. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à 18° pendant 15 à 18 jours puis fermentation malolactique par bactéries naturelles à 20°, sans autre intervention

Élevage : 18 à 20 mois, sur lies fines en cuves inox, avant mise en bouteille

Nombre de bouteilles de la cuvée : 2 000 bouteilles



SIMONNET-FEBVRE

Chablis - Blanchot



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 40 ans

Terroir & Sol : Sol de nature pierreuse, composé de calcaire blanchâtre et sous-sol argilo-calcaire de couleur claire. Le climat Blanchot est exposé sud-est, sur le versant d'une vallée bien ventilée et fraîche qui ne reçoit que le soleil du matin

Vinification : 50% cuve inox - 50 % fûts de chêne de 1 et 2 vins

Élevage : 15 à 18 mois sur lies

Chablis - Les Preuses



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 50 ans

Terroir & Sol : Le terroir des Preuses est implanté vers le haut de la côte des Grands Crus. L'exposition sud-est assure l'ensoleillement du matin.

La terre y est peu profonde

Vinification : Cuve inox

Élevage : 15 à 18 mois sur lies

Chablis - Bougros • Côte de Bouguerots



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 40 ans

Terroir & Sol : Pente très marquée, supérieure à 30%. Exposition plein Sud, bas de coteau. Sol peu épais, mélange d'argile et de cailloux

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage puis débouillage léger pour conserver suffisamment de lies pour déclencher les fermentations alcoolique et malolactique naturellement. 50 à 60 % de la cuvée fait sa fermentation en fûts

Élevage : 14 à 15 mois au total, dont 5 à 6 mois en fûts pour 50 à 60 % de la cuvée

Nombre de bouteilles de la cuvée : 11 599 bouteilles

Chablis - Les Clos



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 50 ans

Terroir & Sol : Exposition plein Sud, sol argilo-calcaire profond

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage puis débouillage léger pour conserver suffisamment de lies pour déclencher les fermentations alcoolique et malolactique naturellement. 60 à 70 % de la cuvée fait sa fermentation en fûts

Élevage : 14 à 15 mois au total, dont 5 à 6 mois en fûts pour 60 à 70 % de la cuvée

Nombre de bouteilles de la cuvée : 10 483 bouteilles

6

FRANÇOIS MARTENOT

Chablis - Bougros • Chartron et Trébuchet



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 40 ans

Terroir & Sol : Le Grand Cru Bougros se situe au nord-ouest de la vallée du Serein, entre 100 et 250m d'altitude, et bénéficie d'une très belle exposition au soleil.
Sol argilo-calcaire

Vinification : Fermentations alcoolique et malolactique en fûts

Élevage : 15 mois en fûts (30% de fûts neufs) avec bâtonnages réguliers

Nombre de bouteilles de la cuvée : 2 400 bouteilles

Bonnes-Mares • Moillard Grivot



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 35 ans

Terroir & Sol : Grand Cru situé entre les combes de Morey et de Chambolle, mitoyen du Clos de Tart. Dalle calcaire et marnes blanches supportant 40 cm environ de terre argilo-siliceuse, légère, graveleuse, brune et rougeâtre

Vinification : Vinification en cuve thermo-régulée.

Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison longue avec pigeages et remontages.

Macération post-fermentaire à 30°C pendant 5 jours

Élevage : 20 mois en fûts de chêne, 60% de fûts neufs et 40% en fûts de 1 à 2 vins

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 350 bouteilles

Chablis - Valmur



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 40 ans

Terroir & Sol : Colluviosol sur calcaires du Kimméridgien

Vinification : Pressurage long, débouillage très léger,
fermentation 60% cuve inox, 40% fûts de 1 à 2 vins

Élevage : sur lies totales pendant 10 mois

Nombre de bouteilles de la cuvée : 4 000 bouteilles

JEAN-CLAUDE BOISSET

Clos de la Roche



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 50 ans

Terroir & Sol : Calcaires bruns, caillouteux

Vinification : Vendanges manuelles, tri à la vigne et sur table de tri.
50% de vendanges entières. Macération pré-fermentaire à froid,
fermentation en levures indigènes. Durée totale de la macération : 23 jours.
Pressurage en pressoir pneumatique

Élevage : 16 mois en fûts (100% de fûts neufs), sans soutirage

Nombre de bouteilles de la cuvée : 900 bouteilles



LOUIS MAX

Chablis - Bougros



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Sol du Kimméridgien

Vinification : Vendanges manuelles, tri avant vinification en cuves inox

Élevage : 18 mois en fûts de chêne

Clos de Vougeot



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Sol brun, peu profond, calcaire

Vinification : Vendanges manuelles, tri et éraflage partiel. Vinification traditionnelle

Élevage : 18 mois en fûts de chêne



9

PATRIARCHE PÈRE ET FILS

Clos de la Roche



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Installée sur un gros massif rocheux calcaire (d'où son nom), la couche de terre est faible (30 cm) avec peu de cailloutis

Vinification : Traditionnelle, fermentation de 8 jours

Élevage : 18 mois en fûts de chêne

Nombre de bouteilles de la cuvée : 864 bouteilles

10

ROCHE DE BELLENE

Griotte-Chambertin



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 45 ans

Terroir & Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Léger foulage sans éraflage. Mise en cuves inox thermo-régulées.

Pré-macération à froid. Pigeages et remontages doux. Marcs pressés à basse pression avec un presseur pneumatique. Séparation jus de goutte et jus de presse

Élevage : 100% fûts neufs

Nombre de bouteilles de la cuvée : 272 bouteilles, 9 magnums , 4 jéroboams

Echezeaux



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Argilo-calcaire, sable et limons

Vinification : Vendanges manuelles, 20 jours de cuvaison

Élevage : 16 mois en fûts de chêne (50% de fûts neufs)

Chambertin-Clos-de-Bèze



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Argilo-calcaire avec cailloux et limons. Parcelle située en partie supérieure du coteau, face à l'est au milieu de l'appellation

Vinification : Vendanges manuelles, tri, puis fermentation en cuve inox pendant 18 jours

Élevage : 16 mois en fûts de chêne (50% de fûts neufs)

12

FAIVELEY

Clos des Cortons Faiveley • Monopole



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : plus de 45 ans

Terroir & Sol : Monopole familial depuis 1874 (2,76 ha). Exposition Est.

Sol composé d'oolithes ferrugineuses et de marnes

Vinification : Vendanges et tri manuels. Eraflage partiel.

Pigeage et cuvaison pendant 19 jours

Élevage : 18 mois en fûts de chêne (50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un vin)

Mazis-Chambertin



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : plus de 45 ans

Terroir & Sol : Parcelle située dans les "Mazis Haut" sur un terroir unique (1,55 ha) :

un cône de déjection où se sont accumulés des éboulis de la combe.

Exposition Est, sols peu profonds

Vinification : Vendanges et tri manuels. Eraflage partiel.

Pigeage et cuvaison pendant 19 jours

Élevage : 16 à 18 mois en fûts de chêne (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin)

Corton-Charlemagne • Domaine du Pavillon



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 35 ans

Terroir & Sol : Parcelle de 1,20 ha sur le climat des Languettes (versant sud/sud-est de la colline de Corton). Ancienne propriété des Dames de l'Abbaye du Lieu-Dieu, elle est surnommée "Vigne Dieu" par les anciens vigneronns d'Aloxe-Corton. Sols bruns calcaires sur marnes argoviennes

Vinification : Vendanges manuelles, fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne (30% de fûts neufs)

Élevage : 16 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs)

Clos de la Roche



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Sols argilo-calcaires à dominance calcaire

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage partiel, cuvaision pendant 24 jours dont 8 jours de pré-macération à froid

Élevage : 17 mois en fûts de chêne (40% de fûts neufs)

14

CHAMPY

Corton-Charlemagne



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentations en fûts

Élevage : 12 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs)

Mazis-Chambertin



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Calcaire

Vinification : Vendanges manuelles. Mise en bouteille Février 2017

Élevage : 18 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs)

Nombre de bouteilles de la cuvée : 2 pièces

Corton



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 28 ans

Terroir & Sol : Calcaire

Vinification : Culture biologique et biodynamique, vendanges manuelles, fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne, levures et bactéries indigènes

Élevage : 16 mois minimum 100 % fûts neufs, pas de bâtonnage

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 500 bouteilles

Corton-Charlemagne



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Argilo-calcaire, pente très raide

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage puis pressurage et vinification en demi-muids (500 litres) neufs

Élevage : 6 à 12 mois d'élevage en demi-muids de deux vins

17

REMOISSENET

Corton-Charlemagne



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Argilo-calcaire, exposition ouest

Vinification : Vinification dans 5 fûts, dont 2 neufs

Élevage : 18 mois, dans les mêmes fûts que pour la vinification

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 440 bouteilles



Montrachet



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : environ 45 ans

Terroir & Sol : Exposition Est / Sud-Est, sol graveleux, calcaire du trias

Vinification : Vendanges et tri manuels, évacuation des premiers jus puis cycles de pressurages de 2h

Élevage : 12 à 13 mois en fûts, jusqu'à 15% de fûts neufs

Nombre de bouteilles de la cuvée : 4 500 bouteilles

Chambertin-Clos-de-Bèze



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 45 ans

Terroir & Sol : Exposition Est, sol argilo-calcaire marneux et roches désagrégées

Vinification : Vendanges et tri manuels, égrappage partiel ou total selon les millésimes, cuvaision de 18 à 21 jours

Élevage : 12 à 14 mois en fûts, avec 45 à 60 % de fûts neufs

Nombre de bouteilles de la cuvée : 4 800 bouteilles

19

CHANSON PÈRE & FILS

Criots-Bâtard-Montrachet



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Situation en mi-coteau, sol de calcaires marneux, légèrement argileux

Vinification : Vinification en fût (20 % de fûts neufs)

Élevage : 13 mois en fûts (20 % de fûts neufs)

Nombre de bouteilles de la cuvée : 270 bouteilles

Charmes-Chambertin



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Situation en mi-coteau, exposition Est, sol argilo-calcaire

Vinification : Vendange entière. Macération pré-fermentaire à froid.

Cuvaisons longues et méticuleuses

Élevage : 17 mois en fûts (30 % de fûts neufs)

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 100 bouteilles

Bâtard-Montrachet



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 55 ans

Terroir & Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Pressurage pneumatique, débouillage, fermentation alcoolique en fûts

Élevage : 11 mois en fûts, 25 % fûts neufs

Nombre de bouteilles de la cuvée : 600 bouteilles

Criots-Bâtard-Montrachet • Château de St-Aubin-Les Criots



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 38 ans

Terroir & Sol : Parcelle de 0,05 ha, exposée Sud / Sud-Est.

Pente légère vers le sud-ouest assurant un drainage naturel. Sol argilo-calcaire

Vinification : Pressurage, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique en fûts d'un vin

Élevage : 18 mois en fûts

Nombre de bouteilles de la cuvée : 320 bouteilles

22

JOSEPH DROUHIN

Montrachet • Marquis de Laguiche



Cépage : Chardonnay

Terroir & Sol : Pente très douce, exposition sud-est.

Terre rouge-brun, parsemée de cailloux de calcaire blanc et lisse

Vinification : Vendanges manuelles en petites caisses percées. Tri à la vigne et en cuverie si nécessaire. Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus. Passage directement en fûts après débouillage

Élevage : 15 à 18 mois en fûts, 0% fûts neufs

Musigny



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 33 ans

Terroir & Sol : Terrasse rocheuse et calcaire, faiblement inclinée et orientée plein Est, surplombant le Clos de Vougeot, entre la combe de Chambolle et la combe d'Orveaux. Sol brun calcaire, faiblement argileux, apports d'éboulis et limons anciens

Vinification : Conduite du vignoble en biodynamie, vendanges manuelles en petites caisses percées, tri à la vigne et en cuverie si nécessaire. Macération et vinification en 2 à 3 semaines, levures indigènes

Élevage : 14 à 18 mois en fûts, 20% fûts neufs

Corton-Charlemagne



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : environ 30 ans

Terroir & Sol : Sols marneux, riches en argile et bancs calcaires

Vinification : Vendanges manuelles, tri sur table et pressurage des grappes entières pendant 2h30. Passage directement en fûts après débouillage

Élevage : 15 mois sur lies en fûts de un et deux vins, sans bâtonnage, puis 2 mois en cuve inox

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 200 bouteilles

Clos de Vougeot



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 30 à 50 ans

Terroir & Sol : Sous-sol calcaire bajocien.

Au milieu du Clos, sol brun, peu profond, sur cailloutis de calcaire.

En bas du Clos, sol brun, plus profond, riche en argile et limons fins

Vinification : Vendanges manuelles, tri sur table et égrappage à 100%.

Macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison totale de 25 jours

Élevage : 17 mois en fûts, 50% fûts neufs et 50% fûts de deux vins

Nombre de bouteilles de la cuvée : 600 bouteilles



Grands Echezeaux



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 25 ans

Terroir & Sol : Parcelle de 16 ares en pente douce (3 à 4%),
sols argilo-calcaires et dalle calcaire du bajocien, à 250m d'altitude

Vinification : Vendange 100% éraflée. Vinification en cuve entre 24 et 28 jours

Élevage : 16 mois en fûts de chêne (65% de fûts neufs)

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 200 bouteilles

Corton



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Calcaire, "terres blanches de Corton"

Vinification : 20 jours maximum en cuve inox, avec macération pré-fermentaire à froid

Élevage : 15 mois en fûts (50% de fûts neufs)

Nombre de bouteilles de la cuvée : 1 100 bouteilles

25

LOUIS JADOT

Corton-Charlemagne



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 20 et 50 ans

Terroir & Sol : Parcelle de 1,9 ha, sur un climat de rouge « les Pougets ».

Sol brun calcaire avec éboulis/limons de pente.

Sous-sol principalement marno-calcaire. Exposition plein Sud, altitude de 280m

Vinification : Pressurage direct et mise en fûts

Élevage : 15 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs)

Clos Saint-Denis



Cépage : Pinot Noir

Terroir & Sol : Parcelle de 0,17 ha au nord du Village de Morey Saint-Denis.

Exposition plein Est. Sol brun calcaire sur une roche mère du Jurassique moyen

Vinification : Tri et égrappage. Macération de 3 à 4 semaines avec pigeage

une à deux fois par jour pendant la fermentation

Élevage : 18 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs)

Chevalier-Montrachet • Les Demoiselles



Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 40 ans

Terroir & Sol : Le Chevalier Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectares, fut achetée par la Maison Louis Latour en 1913

Vinification : Vendange manuelle et vinification traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

Élevage : 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs issus de la tonnellerie Louis Latour

Romanée-Saint-Vivant • Les Quatre Journaux



Cépage : Pinot Noir

Âge des vignes : 30 ans

Terroir & Sol : « Les Quatre Journaux » est une magnifique parcelle de 0,8 ha, située au sud-ouest de la Romanée-Saint-Vivant, à quelques mètres de la Romanée-Conti. Elle est détenue depuis décembre 1898 par la Maison Louis Latour

Vinification : Vendange manuelle et vinification traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%

Élevage : 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs issus de la tonnellerie Louis Latour
