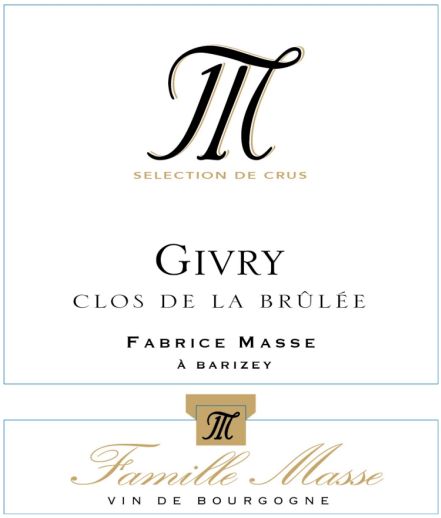
DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Masse

Givry Clos de la Brûlée rouge

Rouge - Village



Domaine Masse

Histoire

Créé fin du 19ème siècle, le domaine de 15.00 hectares est exploité par le frère et le neveu de l'ancien régisseur des Hospices de Beaune, **les origines viticoles en Bourgogne remontent à 1595**.
Le domaine a été créé par Claude MASSE qui était au départ tonnelier.
Il a ensuite été développé par son fils Jean-Baptiste, après la seconde guerre mondiale.

Jean-Baptiste a eu deux fils.
Raymond qui a continué à faire prospérer le domaine et Roland, œnologue, devenu régisseur des Hospices de Beaune.

Actuellement, le domaine est dirigé par Fabrice, fils de Raymond.

Fabrice Masse a pris la suite de son père en 2000.
Le respect du travail de son père est toujours resté une priorité.
C'est lui qui lui a transmis la passion du vin et de la vigne, c'est lui qui lui a appris ce qu'il sait et tient à faire ce que son père et son grand père avaient fait avant lui : **transmettre son savoir familiale**.

Mais comme à chaque génération qui l'ont précédé, il souhaite aussi apporter sa patte et profiter des progrès de méthode de travail. Avec l'aide de son oncle Roland, ancien régisseur et œnologue du domaine des Hospices de Beaune, Fabrice a développé une dynamique activité de négoce.

Il achète l'équivalant de 15 hectares en raisins et en moûts pour compléter sa gamme.

Vignes & Vins

Domaine MASSE cultive les vignes de manière traditionnelle (labour du sol, traitement raisonné, taille très courte et ébourgeonnage très rigoureux, vendange en vert si nécessaire).
La récolte est faite avec un tri des raisins.
Les blancs sont pressurés délicatement, s'en suit une fermentation régulée en cuve inox et en fin de fermentation, ils sont entonnés en fûts.

Les rouges sont éraflés, s'en suit une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours puis une fermentation alcoolique d'une quinzaine de jours.
Deux remontages par jour sont effectués. Aucun pigeage n'est pratiqué pour n'extraire que les tanins les plus fins et soyeux. Après la fermentation, les vins sont élevés pendant 1 an en fût de chêne avec environ 30% de fût neuf.

Surface du Domaine:
28 Hectares

Travail de la vigne:
Les vignes sont conduites dans le respect de l'environnement, en lutte raisonnée, elles restent donc enherbées durant l'hiver de fin septembre à fin mars.
Il n'y a pas d'apport d'engrais, Fabrice préférant limiter la vigueur de la vigne en la "stressant". La taille est courte et l'ébourgeonnage rigoureux pour réguler naturellement les rendements. Quant aux sols, ils sont travaillés par griffage, un labourage de surface, plusieurs fois dans l'année.

Depuis 2019 le domaine est certifié **Haute Valeur Environnementale** de Niveau 3 : fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Vinification:
Fabrice Masse élabore des vins élégants, aux tanins soyeux, fruités et gourmands.

La vendange est manipulée avec beaucoup de précaution. Elle est entièrement égrappée, triée méticuleusement grâce à la nouvelle table de tri et immédiatement refroidie.

Vins rouges : La macération pré-fermentaire à froid dure 5 à 6 jours. La fermentation alcoolique dure une quinzaine de jours, avec deux remontages quotidiens, sans pigeage afin d'éviter d'extraire des tanins trop important. Le moût est ensuite pressé en douceur au moyen d'un pressoir pneumatique. L'élevage dure entre 10 et 14 mois en fûts, avec au maximum un tiers de fûts neuves.

Vins blancs: Pressés directement et débourbés à froid à une température avoisinant les 12 degrés. La fermentation se fait en fûts et l'élevage dure entre 10 et 12 mois.