Domaine FERY Jean

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune La Come des Amoureuse

Blanc - Régionale

Domaine FERY Jean

Histoire

Le Domaine Jean Féry et Fils est un domaine familial existant depuis quatre générations en Bourgogne. Il exploite une dizaine d'hectares de vigne constitués de parcelles s'égrainant de la Côte de Nuits à la Côte de Beaune sur une vingtaine d'Appellations d'Origine Contrôlée

Vignes & Vins

Surface du Domaine
32 hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique certifiée

Prise en compte du calendrier lunaire pour la vendange, manuelle bien sur.
Les grappes sont manipulés avec précaution et celles qui sont abimées ou pas assez mûres sont laissées sur le cep.

Les plus du domaine
Une large palette d'appellations avec chacune son caractère !

Les vins
Près des 20 appellations allant de Chassage Montrachet à Vosne Romanée en passant par Pernand Vergelesses !
Une grande qualité, une immense richesse aromatique avec un bel équilibre et du style.
Le Côtes de Nuits Village Clos de Magny est la signature du domaine !

Vinification
Vins Rouges:
Le raisin est déchargé sur une table de tri afin de sélectionner les plus beaux fruits: le domaine a 2 tables afin que la sélection soit encore plus rigoureuse et que les trieurs répartis le long des tables aient plus de temps pour enlever les grumes qui ne seraient pas irréprochables. Le raisin est ensuite égrappé (totalement, partiellement ou pas du tout, selon les crus

et le choix du vinificateur), puis il est mis en cuve par gravité pour éviter de l'abimer. On le laisse macérer a basse température pendant plusieurs jours: cela favorise une meilleure extraction de la couleur, préserve la fraicheur et la finesse des arômes, et apporte de la longueur en bouche.
La fermentation alcoolique (transformation du moût en vin) peut ensuite débuter. Nous n'utilisons aucune levure artificielle ou extérieure pour démarrer cette fermentation et préférons compter sur les levures indigènes - présentes naturellement sur la peau des raisins - qui donnent au vin davantage de complexité; ces levures "dédoublent" le sucre des raisins en alcool et en gaz carbonique, ce qui se traduit par un bouillonnement et une élévation de la température. Le vinificateur est attentif en permanence à ce que cette température ne dépasse pas 30°C (les levures deviendraient inactives) pour que la fermentation ne s'interrompe pas: pour refroidir la cuve, on utilise un groupe réfrigérant.
Un "chapeau" se forme sur le haut de la cuve (les matières solides flottent à la surface) : au début surtout, des remontages (arrosage du chapeau avec le moût) peuvent être pratiqués pour aérer et donc stimuler la fermentation si nécessaire. Des piégeages peuvent également être effectués: un pigeoir mécanique enfonce le chapeau dans le moût: les piégeages permettent une bonne extraction des composés phénoliques (couleurs, tanins...) contenus dans la peau des raisins.
Le décuvage peut être pratiqué lorsque la plus grande partie du sucre a été transformée en alcool.
On effectue d'abord le tirage: il consiste à recueillir les jus (le vin de goutte) tandis que les matières solides (les marcs: peaux et rafles), gorgées de vin, sont pressés doucement dans un pressoir pneumatique. Vins de goutte et vins de presse sont ensuite assemblés.
Le débourbage est pratiqué par gravité: les particules les plus lourdes (les bourbes) tombent au fond de la cuve. Le vin peut alors être tiré pour être mis en futs de chêne (la proportion de bois neuf dépend du vin a élever.
Une 2eme fermentation, la malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique) aura lieu en futs. Après celle-ci, les soutirages permettent de séparer le vin clair des dépôts qui se sont formés au fond du fut. Les vins rouges ne sont ni collés ni filtrés avant la mise en bouteilles.

Vins Blancs:
Les raisins sélectionnés sont conservés entiers (avec leur rafle) pour être immédiatement pressés afin que les jus ne s'oxydent pas. Le pressoir pneumatique, plus doux, ne libère pas l'astringence des rafles et donne des jus de très bonne qualité. Le débourbage s'effectue a froid, par gravité durant 24 heures. La fermentation alcoolique a lieu en futs de chêne français, avec contrôle des températures: cette régulation thermique favorise la complexité aromatique.
Après les fermentations, on effectue des soutirages. Le vin est ensuite collé: on fait floculer a l'aide de bentonite (une sorte d'argile) les substances colloïdales qui troublent le vin. Puis il est légèrement filtré sur plaque avant la mise en bouteilles.

L'élevage:
Tous les vins du domaine sont élevés en futs de chêne français, durant 18 mois environ. Les vins sont disponibles a la vente après leur mise en bouteilles au printemps.