Domaines et Saveurs
Collection
Jeanne Marie de Champs

Domaine Christian Bellang

Meursault

Blanc - Village

Méthode d'agricultures :

Lutte raisonnée

Présentation

-Cépage : chardonnay

- Terroir : assemblage des lieux dits « Pré de Manche » et « Les Chaumes des Perrières », solargilo-calcaire, exposition sud-est.

- Années de plantations : 2009 et 1999

- Densité de plantation : 11.000 pieds/hectares. Rendements : 50 hl/ha.

- Mode de culture : labours, lutte raisonnée, engrais organique.

- Fermentations : en fûts de chêne, 20% de fûts neufs.

- Elevage : 12 mois en fûts, puis 6 mois en cuve.

- Dégustation : Couleur or pâle. Nez riche, typique de l'appellation. Bouche fruitée, beurre-noisette, belle persistance.

- Accord mets-vin : charcuterie, entrées chaudes, poissons, viandes blanches, fromages à pâte cuite.

- Service : entre 3 et 10 ans, à une température de 15-16°C.

Domaine Christian Bellang

Histoire

Domaine familial depuis plusieurs générations (l'arbre généalogique du domaine à Meursault remonte à 1789). C'est en 1974 que Christian reprend le domaine de ses parents, dont les vignes sont sur Meursault essentiellement, ainsi qu'une partie des vignes de son beau-père sur Savigny lès Beaune. Il est rejoint par son fils Christophe en 1995. Ensemble, ils agrandissent l'exploitation avec des parcelles sur Meursault, Savigny lès Beaune, Chorey lès Beaune et Beaune. La parité rouge/blanc est quasiment respectée. L'âge moyen des vignes est d'environ 30 ans.

Vignes & Vins

Il nous semble essentiel que nos vins respectent leur terroir et le millésime.

Cela commence par un gros travail à la vigne, pour récolter des raisins sains et mûrs.
Les vignes sont travaillées dans le plus grand respect des traditions, et la lutte contre les maladies est raisonnée.

Nos vins sont fins et précis, et les plus naturels possible.
Les vinifications et élevages sont adaptés à chaque millésime.