DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Clair Françoise et Denis

Puligny Montrachet 1er Cru "La Garenne"

Blanc - Premier Cru

Domaine Clair Françoise et Denis

Histoire

Le Domaine Françoise et Denis CLAIR a été créé en 1986, au départ il ne s'étendait que sur 5 hectares, uniquement plantés en pinot noir sur la commune de Santenay. Au fil des années le domaine s'est étendu, (achat et location de plusieurs parcelles de Chardonnay.) essentiellement sur la commune de Saint-Aubin, d'où est originaire Françoise, et où sont situés les chais. Maintenant, le fils Jean-Baptiste est impliqué dans le domaine avec notamment la création d'une petite structure de négoce en 2000.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
15 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine
Le domaine cherche d'année en année à améliorer la qualité des vins produits, il est d'ailleurs régulièrement cité dans les différents guides et revues spécialisés.

Les vins
Bourgogne, Saint Aubin et Santenay pour les rouges,
Bourgogne, Saint Aubin, Santenay et Puligny Montrachet pour les blancs avec à chaque fois différentes parcelles de 1er Cru et de village.

Des vins francs, nets, bien équilibrés et très "plaisir".

Vinification
Vins Blancs:
Vendanges manuelles, pas d'eraflage mais un foulage avant pressurage pneumatique. Le moût est directement mis en fût après pressurage où les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées, élevage entièrement en fût de chêne avec 10% à 25% de fûts neufs pendant 10 à 15

mois environ en fonction de l'appellation.

Vins Rouges:
Après un tri rigoureux de la vendange (manuelle), celle-ci est éraflée à 90% puis mise en cuve béton. Macération à froid durant une dizaine de jours avec des pigeages et remontages, puis fermentation alcoolique pendant 8 jours. Après décuvage et assemblage du vin de presse, le vin est mis en fûts (20% de fûts neufs) pendant 15 mois environ. La fermentation malolactique se fait assez tardivement afin de garder un maximum de fruit.