DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Claudie Jobard

Pommard 1er Cru Les Charmots

Rouge - Premier Cru

Domaine Claudie Jobard

Histoire

Le père de Claudie, Roger Jobard a créé le domaine dans les années 70 utilisant son savoir faire de pépiniériste pour choisir les meilleurs plants en fonction des sols. En 2002, Claudie reprend le domaine ainsi que l'activité de pépiniériste. Récemment, Laurence, la mère de Claudie lui a confié son domaine familial - vieux de 7 générations - situé à Pommard.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
Environ 20 hectares.

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée
Un choix très réfléchi du cépage selon les sols de part leur activité de pépiniériste. La bour à cheval sur Pommard les Charmots.

Les plus du domaine
Du choix du cépage à la mise en bouteille, Claudie cherche la qualité, la précision et met toute sa passion au service de son vin.

En quelques mots
Une spécialiste du Rully !

Les vins
Des sélections mono-parcéllaires pour une meilleure harmonie. Des vins plaisir disponibles en rouge et en blanc.

Le domaine familial à Pommard repris par Claudie apporte au domaine des Bourgogne, Pommard et Beaune. Des vignes très anciennes donnent aux vins un véritable caractère et une belle personnalité.

Vinification
Vins Blancs:
Après les vendanges et le pressurage, le moût est débourbé durant 24 heures.
La fermentation alcoolique s'effectue dans des fûts de chêne Français.
La fréquence des batonnages et la durée de l'élevage varient selon les millésimes.

Vins Rouges:

Après des vendanges manuelles et un tri rigoureux, les raisins sont éraflés puis stockés dans des cuves thermorégulées.
Macération préfermentaire de quelques jours suivie de la fermentation alcoolique.
Le rythme des pigeages et remontages est décidé à la dégustation.
La température de la macération (2-3 semaines) et de la fermentation est maîtrisée.
Après pressurage, le vin est ensuite logé dans des fûts de chêne durant toute la durée de son élevage.