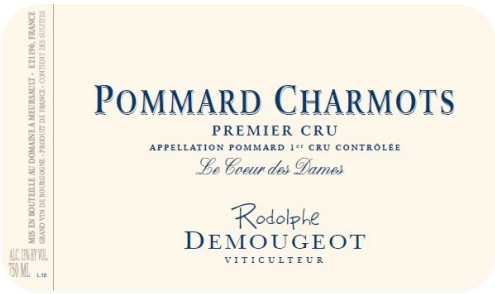
DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Demougeot Rodolphe

Pommard Charmots 1er Cru "Le Coeur des Dames"

Rouge - Premier Cru

Présentation



Sur ce terroir précoce, labouré à cheval et qui a la particularité d'être un clos en forme de coeur, les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours.
Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 14 mois, dont 30 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.
Nez de fruits rouges bien mûrs. En bouche les tanins sont racés et élégants. L'ensemble est fin, avec de la chair.

Domaine Demougeot Rodolphe

Histoire

Rodolphe Demougeot crée son domaine en 1992, à Meloisey, dans les Hautes-Côtes de Beaune. Ses grands-parents vignerons, qu'il accompagnait souvent sur le terrain, lui ont donné le goût du travail de la terre. Il débute avec 3 hectares, dans les Hautes-Côtes de Beaune, à Pommard et Beaune. Le domaine s'étend aujourd'hui sur presque 9 hectares, avec des parcelles acquises au fil des années sur les communes de Savigny-les-Beaune, Monthelie et Meursault, où Rodolphe est installé depuis 1998. Vigneron discret et à l'écoute de ses parcelles, Rodophe Demougeot a fait le choix de la lutte raisonnée et applique de nombreux principes empruntés à la culture bio

Vignes & Vins

Savoir-faire
Toutes les parcelles du domaine sont labourées, afin de permettre une meilleure aération des sols. Aucun herbicide n'est utilisé. Une grande partie des travaux de la vigne est réalisée en fonction du calendrier lunaire. L'objectif de Rodolphe Demougeot est d'obtenir des raisins les plus sains et les plus gouteux possibles. Pour se faire, le vigneron opte pour une taille longue, un ébourgeonnage sévère et un effeuillage si nécessaire, afin de permettre aux grappes d'être bien espacées. Les vendanges sont 100 % manuelles.

Les raisins de chardonnay sont récoltés dans de petits bacs de 600 litres, après un tri effectué à la vigne. Les grappes sont pressées entières, de façon douce et lente, pendant environ 3 heures. Les vins sont élevés en fûts de chêne de 228 litres et certains passent dans de plus gros contenants (350 litres) pour conserver de la fraîcheur. Le bâtonnage n'est pas systématique mais décidé en fonction des millésimes. La mise en bouteilles par gravité a lieu en fonction du calendrier lunaire.

Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les

baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée allant de 12 à 20 jours. La fermentation démarre naturellement, sans ajout de levure. En fonction de la dégustation et du millésimé, les moûts sont remontés ou délestés en fin de fermentation. Après le pressurage, les vins sont élevés en fûts avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

En Bourgogne pas d'unicité. Chaque vin est différent selon sa parcelle, son terroir, son climat de naissance. Parfois un simple chemin sépare une vigne d'une autre et pourtant, les vins n'ont pas les mêmes sensations gustatives.