Domaine Leymarie-Ceci

COTEAUX BOURGUIGNONS

Rouge - Régionale



DOMAINE LEYMARIE-CECI

Histoire

1920: Charles LEYMARIE, originaire de Corrèze, établit en Belgique une maison de négoce de vins à EGHEZEE, dans les bâtiments où se situe encore l'essentiel des activités « belges » de la Maison

1933: Sur un coup de tête, Charles achète un peu plus d'un demi-hectare dans la partie supérieure du Clos de Vougeot. Pendant plus de 30 ans, cette parcelle sera exploitée à « mi-fruit » par un vigneron de la région.

1939: La déclaration de guerre oblige Charles à retourner en France. Il installe sa famille à Libourne où il achète le Château Beauchêne (Pomerol) et le Clos Mazeyres (Pomerol). A la fin de la guerre, il reprend ses activités de négoce en Belgique avec son fils cadet René, et confie la gestion de ces deux propriétés à son fils aîné, Marc.

1957: Marc et René achète le Château BODET (Canon-Fronsac).

1969: René achète les bâtiments actuels du Domaine LEYMARIE-CECI à Vougeot, de même que la parcelle attenante de Vougeot « Clos du Village ». Il reprend bien entendu l'exploitation de la parcelle du Clos de Vougeot. Il complète enfin les propriétés du Domaine par : 1970 : une parcelle en Gevrey-Chambertin « La Justice »

1974 : deux parcelles en Morey-Saint-Denis et deux autres en Bourgogne

1976 : une parcelle en Chambolle Musigny 1er Cru « Aux Echanges »

1986: Renouvellement complet de la cuverie, installation d'une cuve en inox et d'un système de contrôle de températures de cuvaison par ruissellement d'eau. Il s'agit d'une étape importante dans l'évolution qualitative des vins du Domaine LEYMARIE-CECI.

1996: Pratique systématique des « vendanges vertes » et de l'effeuillage. Ces vendanges vertes ont lieu en juillet ou août et consiste à réduire le nombre de grappe par pied. Ce procédé a comme conséquence d'optimaliser le taux de sucre et la maturation du raisin.

2006: Modification du procédé de vendange : récolte en cagettes de 12-15 kg ramenées sur palettes en cuverie. Mise en place d'une nouvelle ligne de tri : doubles tables de tri vibrantes et égrappoir de nouvelle génération.

Désormais, de la vigne à la cuve, le raisin n'est transféré que par gravité, sans aucun contact avec une pompe. Remplacement de toutes les cuves inox par d'autres, cylindriques, de plus petits volumes (18 à 21 Hectos) et à double parois. Aujourd'hui: Leila et Jean-Charles LEYMARIE s'occupent conjointement du Domaine LEYMARIE-CECI et de la maison de négoce Belge LEYMARIE SA.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
4 hectares

Travail de la vigne
Depuis 1994 : culture en "lutte raisonnée" et "lutte intégrée" impliquant notamment une minimisation de l'utilisation des amendements (uniquement organiques), des fongicides et pesticides, limitation des rendements par une taille adaptée, labourage, plus aucun recours aux désherbants chimiques.
Pratique générale des vendanges vertes en Juillet : limitation du nombre de grappes à 5-7 par pied suivant les années. Effeuillage côté Nord-Nord Est

Les vins
Age des vignes: Clos de Vougeot (34 ans), Chambolle-Musigny (27 ans), Vougeot (48 ans) Gevrey-Chambertin (20 ans), Morey-St-Denis (34 ans), Bourgogne (28 ans), Bourgogne Grand Ordinaire (47 ans), Bourgogne Blanc (6 ans)
Sol: Marnes argillo-calcaires

Clos de Vougeot Grand Cru : 52,60 ares

Chambolle-Musigny 1er Cru “Aux Echanges” : 92,60 ares

Vougeot “Clos du Village” : 39,25 ares

Gevrey-Chambertin “La Justice” : 67,93 ares

Morey-Saint-Denis : 39,44 ares

Bourgognes (Blanc, Rouge) et Coteaux Bourguignons (Blanc, Rouge): 93,62 ares

Vinification
Vendanges manuelles, transport à la cuverie en cagettes de 10 kg et alimentation du fouloir-égrappoir par une table de tri et de répartition.
Egrappage total avant passage sur une deuxième table de tri et encuvage en cuves ouvertes en inox avec contrôle des températures.

Refroidissement de la vendange et macération à froid pendant 8-10 jours
Fermentation de 16 jours environ avec pigeage et/ou remontage matin et soir et contrôle des températures
Ecoulage "à chaud", à environ 20°-22°
Pressurage léger du marc (pressoir pneumatique)
Débourbage de 24 heures avant entonnage

Elevage en fûts de chêne de l'Allier, brûlage moyen durant 18 mois minimum
1/5 fûts neufs, 1/5 de 1 vin, 1/5 de 2 vins, 2/5 de 3 vins pour les Bourgogne
1/3 fûts neufs, 1/3 de 1 vin, 1/3 de 2 vins pour les appellations communales,
1/2 fûts neufs, 1/4 de 1 vin, 1/4 de 2 vins pour les Grand Cru et Premier Cru.
Soutirage après fermentation malolactique
Assemblage complet en cuve
Pas de collage, pas de filtration (ou filtration légère) avant mise en bouteilles.