DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Michel Bouzereau et Fils

Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

Blanc - Premier Cru

Présentation

Cépage: Chardonnay

Surface: 0.13Ha

Sol: Argilo Calcaire, terre rouge

Elevage: 16 à 18 mois en fûts (1/3 fûts neufs)



Domaine Michel Bouzereau et Fils

Histoire

Sept générations de passion
La famille Bouzereau est installée à Meursault depuis sept générations pour y cultiver la vigne.
Les années passant et grâce à son travail, Michel agrandit le vignoble hérité de son père.
Jean-Baptiste, son fils, le rejoint sur le domaine vingts ans plus tard: il apprend le métier à ses côtés pendant une dizaine d'années et ils acquièrent ensemble quelques parcelles prestigieuses.
En 1999, Michel laisse à Jean-Baptiste le soin de gérer avec la même passion la propriété familiale de 10.5 hectares. En 2008, toujours soucieux d'améliorer la qualité des vins, il décide de construire une nouvelle structure et, depuis la récolte 2009, l'ensemble de l'exploitation se trouve 5, rue Robert Thénard, toujours au centre du village de Meursault.

Vignes & Vins

Culture
Nous sommes persuadés que le vin ne peut se faire sans une grande qualité du raisin. A partir de là, tout est fait pour obtenir un fruit sain et goûteux. La culture des sols, une taille courte, un ébourgeonnage sévère et l'utilisation de produits les plus naturels sont pour cela des atouts. Le vignoble bourguignon est, comme chacun le sait, particulièrement morcelé; ainsi, plus que tout, une présence lors des différents travaux et une observation régulière dans les différents terroirs permettent la récolte de fruits juste mûrs qui donneront des vins pleins, équilibrés et précis.

Vinification
Pour un respect maximum du raisin, la vendange est entièrement faite à la main.

Les blancs sont lentement pressés et mis en fûts le lendemain après un léger débourbage. C'est en cave que commence la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique terminée, les vins resteront sur lies jusqu'aux vendanges suivantes et ils finiront leur élevage en fûts ou en cuve suivant les appellations. L'ultime étape est la mise en bouteille qui a lieu entre novembre et mars en tenant compte des cycles lunaires.

Les rouges sont, eux, égrappés et subissent une macération à froid. La fermentation se fait également sans levurage et les vins mûrissent aussi en fûts de chêne pendant douze à seize mois.