DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Potinet Ampeau

MONTHÉLIE

Blanc - Village



DOMAINE POTINET AMPEAU

Histoire

Le Domaine est situé à Monthelie, au coeur du vignoble de la côte Sud de Beaune ; village mitoyen de Meursault, Volnay et Auxey-Duresses.

Le Domaine, de 10 hectares, produit autant de Blanc que de Rouge, répartis sur les villages de Puligny-Montrachet, Meursault, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard et Monthelie.

Les vignes sont âgées en moyenne de 30 ans. L'ensemble du vignoble est en labour et en lutte raisonnée.

Le Domaine, issu de familles viticoles (4ème génération), travaille toujours de ce fait avec des méthodes traditionnelles et bourguignonnes.

La conduite du Domaine reste également familiale.

Vignes & Vins

Vinification:

La vendange est intégralement vinifiée et élevée dans nos caves.

La vendange en rouge est égrappée et triée. Ensuite commence une macération traditionnelle d'environ 25 à 30 jours en cuve, qui nous permettra de maintenir une température allant de 12°C en début de cuvaison (pendant 3 ou 4 jours) afin d'extraire les arômes du Pinot Noir jusqu'à 30°C en fin de cuvaison afin d'infuser au maximum. Nous effectuons un grand nombre de remontages, quelques pigeages et délestages, sur chacune des cuves.

Nos moûts sont enrichis en sucre dans les cas nécessaires. Sinon la fermentation alcoolique se fait naturellement sans ajout d'enzymes, ni de levures.

Le marc est ensuite pressé (pressoir mécanique) ; puis le vin, après avoir été débourbé 24h, est descendu en fûts par gravité.

Quant aux blancs, ils sont pressés directement (pressoir mécanique). Les moûts sont débourbés pendant 24h également ; puis sont enrichis si nécessaire. Ils sont ensuite descendus en fûts où ils seront maintenus à une température de 20°C pour permettre à la fermentation alcoolique de se faire. Cette température permettra aussi aux vins d'éviter de perdre en arômes. Généralement, les fermentations se déroulent lentement (parfois plusieurs mois). Ni levurage, ni enzymage artificiel.

Elevage:

Nos vins sont donc élevés en fûts de chêne, provenant de l'Allier pour ses qualités de chêne fin. Dans chaque cuvée, la proportion de fût neuf est de 25 % maximum dans les vins rouges et de 20 % maximum pour les vins blancs.

Quelques bâtonnages sont pratiqués sur les vins blancs jusqu'à la fermentation malolactique qui se déroule généralement au printemps suivant. Ces bâtonnage permettent de remettre en suspension les lies et donneront donc plus de gras aux vins.

L'élevage des blancs dure, au total, 22mois ; quant aux vins rouges, il dure environ 18 mois. Toutes les fins d'élevage de nos vins se font en cuve (minimum 4 semaines) afin d'assembler au mieux les cuvées et de gagner « en pureté ».

Nos vins sont ensuite mis en bouteilles à la propriété après avoir été auparavant collés et filtrés pour les vins blancs ; légèrement filtrés pour les vins rouges.