DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Maison Louis Picamelot

Crémant de Bourgogne Cuvée Jean-Baptiste Chautard

Bulles - Crémant de Bourgogne

Maison Louis Picamelot

Histoire

1926 : Fils de tonnelier et vigneron, Louis Picamelot est parmi les premiers rullyotins à se lancer dans la production de Bourgogne Mousseux. 1970: Alain CHAUTARD , fils aîné de Jean-Baptiste, , intègre la maison familiale, qu'il n'a pas quittée depuis. Au fil des années, la famille a acquis diverses parcelles pour augmenter la taille du domaine en se consacrant toujours exclusivement au Crémant.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
11 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Vinification
La prise de mousse est le coeur de l'élaboration des crémants. La température régulière, principale qualité de leurs caves, joue un rôle essentiel sur le résultat final. Ils laissent vieillir nos crémants plusieurs mois sur leur lies: 12 mois minimum et jusqu'à 48 mois pour la cuvée « Jean Baptiste Chautard ». Cet élevage se fait dans leurs caves, à température constante (entre 12 et 13°c).