



Domaine Jean Fournier

VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE...CÔTE D'OR, FRANCE

# MARSANNAY

LES LONGEROIES



- **Superficie** : Sélection de raisins issue de deux parcelles sur 0,9 hectare.
- **Production moyenne** : 4 500 bouteilles.
- **Climat** : Lieu-dit « Les Longeroies ».
- **Terroir** : Argilo-calcaire, calcaire de Prémieux, et un sous-sol de marnes saumon, et de cailloutis de l'ancien lit de l'Ouche.
- **Cépage** : 100% Chardonnay, plantés en haute densité (12 à 20 000 pieds/hectare) en 2002, 2005 et 2008.
- **Culture** : Agriculture Biologique.  
Travail du sol par labours, puis enherbement spontané au cours de l'été.
- **Vendange** : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri en cuverie.
- **Vinification et élevage** : La vendange est foulée pour être directement pressurée. Les jus sont légèrement débourbés à froid pendant 12 à 24h, puis fermentent sous l'action des levures indigènes en tonneaux.  
Élevage en fûts de 600 litres (demi-muids, environ 15% de bois neuf) pendant 12 mois, puis 4 à 6 mois en cuve inox.

« Les Longeroies », berceau du retour du Pinot Noir à Marsannay ne jouissaient pas d'une aussi grande réputation que pour ses blancs. C'est en arrachant une vieille parcelle de Pinot que l'équipe du Domaine découvrit un sol composé de magnifiques marnes saumon. Terroir à blancs, qui incita à replanter... en Chardonnay.

**Typicité** : Le caractère est le même que pour les rouges du secteur, la richesse, le côté solaire, les doux parfums exotiques, et le touché de bouche crémeux en font un vin élégant et flatteur.

**Domaine Jean Fournier**

29 rue du château - 21160 MARSANNAY-LA-CÔTE - FRANCE Tél : + 33 (0)3 80 52 24 38

Mail : [contact@domaine-fournier.com](mailto:contact@domaine-fournier.com) [www.domaine-fournier.com](http://www.domaine-fournier.com)