



Domaine Jean Fournier

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

# MARSANNAY

## ES CHEZOTS



« Les sols particuliers viennent compléter la panoplie de celui que je qualifie de Rolling Stones de la cave. » Laurent Fournier

- **Superficie** : Sélection issue de 2,1 hectares.
- **Production moyenne** : 6 000 bouteilles.
- **Climat** : De son vrai nom cadastral « Les Echezeaux ».
- **Terroir** : En sortie de 3 grandes combes, ouvertes à l'Ouest, assez venteuses, bénéficiant d'un ensoleillement doux jusqu'à tard le soir. Le dessus de coteaux est composé d'Oolithes blanches, sur la partie médiane de jolies Marnes à Ostrea Acuminata (avec de magnifiques calcites et quelques fossiles marins), et enfin, le pied de coteau de cailloutis de Côte.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1950 et 1990.
- **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 sévère en cuverie.
- **Vinification et élevage** : Encuvage avec 50% de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.  
Élevage en fûts de 600 et 228 litres (environ 25 % de bois neuf) pendant 12 mois. Les vins sont ensuite assemblés pour être de nouveau entonnés et vieillissent 6 mois en demi-muids.

**Typicité** : Les « Es Chezots » sont vraiment à part sur Marsannay, typé climat de combe, avec des températures plus fraîches, les maturités y sont plus lentes mais toujours complètes. C'est un vin dynamique, pas vraiment fruité, il est plutôt floral (pivoine) et épicé (poivre blanc), avec ce grain de tannins très énergique.

**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)