



Domaine Jean Fournier

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

# MARSANNAY

## LE CHAPITRE

### VIEILLES VIGNES



Jean Fournier, à la fin des années 1960 eut l'opportunité de reprendre une petite parcelle au « Chapitre », au Nord du village de Chenôve, au pied de la cité construite à cette même époque. C'est un contraste saisissant entre la magnifique métairie qui trône au-dessus du coteau, et les bâtiments des années 60's en contre-bas.

**Typicité :** Dans les années 2000, Laurent décide d'en faire une cuvée à part entière. Elle sera jusqu'en 2018 la cuvée « Bourgogne Le Chapitre Vieilles Vignes ». Profitant du reclassement de la parcelle en AOC Marsannay et de la très prometteuse jeune vigne en « Seloncourt » plantée en 2010, elle devient à partir de 2019 « Marsannay Le Chapitre ».

Le vin se caractérise par ses notes de fruits rouges, et de café torréfié. Sa minéralité, à tendance austère dans sa jeunesse, qui provient des calcaires très forts (Oolithes) vient contre-balancer la chaleur du secteur qui est le plus précoce du Domaine.

- **Superficie :** Sélection issue de 1,6 hectares.
- **Production moyenne :** 5 000 bouteilles.
- **Climats :** 2 secteurs du « Chapitre » : le cœur historique autour de la métairie et la parcelle « Seloncourt ».
- **Terroirs :** Sur un coteau assez pentu, exposé plein Est (chaud et précoce car il est à l'abri du vent). Les sols sont dominés par les Oolithes blanches, avec de jolies marnes brunes claires dans le secteur Nord.
- **Cépage :** 100% Pinot Noir, plantés entre 1950 et 2010.
- **Culture :** Agriculture Biologique.  
Les plus vieilles vignes sont labourées au cheval, et le travail y est manuel, sans tracteur.
- **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 tonneaux 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.

**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)