



Domaine Jean Fournier

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

MARSANNAY

P'TITE GRUMOTTE

CUVÉE SPÉCIALE



« Cette cuvée a été créée en 2011, à l'occasion de la naissance de ma fille Pauline, que mon père Jean appelait affectueusement « la p'tite Grumotte » (le petit raisin) quand elle était bébé. »

Laurent Fournier

- **Superficie** : Sélection de raisins millerands dans trois parcelles.
- **Production moyenne** : 600 bouteilles.
- **Climats** : Une parcelle en « Ouzeloy », une dans le Sud des « Longeroies », et une autre dans le Nord des « Longeroies ».
- **Terroirs** : Cailloutis d'éboulis à plat en « Ouzeloy », milieu de coteau sur des calcaires de Premeaux en « Longeroies » Sud, et sur des grès lités en « Longeroies » Nord.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1969 et 1978.
- **Culture** : Agriculture Biologique.
Travail du sol par labours, puis enherbement spontané au cours de l'été.
- **Vendange** : En petites caisses des 15 kg, les meilleurs vendangeurs du Domaine passent faire une sélection des fameux raisins millerandés (ou « millerands »).
- **Vinification et élevage** : Encuvage avec 25 % de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
Élevage en pièces de 228 litres, bois neuf, pendant 18 mois.

Typicité : Peu de cépages présentent un intérêt qualitatif quand les raisins sont millerands : après floraison, ils restent petits, dépourvus de pépins, et sont très concentrés en sucres, en acidité et en arômes. Le Pinot révèle un caractère très riche, mais équilibré, avec une aromatique de violette qui lui est rare. C'est une cuvée très difficile à réaliser, et qui ne peut être produite certaines années (2016) où les raisins millerands se font rares.

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 www.domaine-fournier.com