



Domaine Jean Fournier

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

# BOURGOGNE ALIGOTÉ

## CHAMP FOREY

### VIEILLES VIGNES



Cette cuvée est en partie à l'origine du mouvement de renaissance et de reconnaissance de l'aligoté :

« Les Aligoteurs ».

- **Superficie** : Une parcelle de 0,5 hectare.
- **Production moyenne** : 2 500 bouteilles.
- **Climat** : Lieu-dit « Champ Forey », classé en AOC Marsannay.
- **Terroir** : Éboulis de combe et d'un ancien lit de rivière.
- **Cépages** : 92% Aligoté, 5% Melon de Bourgogne, 3% Pinot Beurot plantés en 1921 et 1945.
- **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 longuement pressurée (de 3 à 5 h) en raisins entiers et sans intrant (ni soufre, ni enzyme, ni levure). 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, sans bois neuf) pendant 12 mois, puis 4 à 6 mois en cuve inox.

**Typicité** : Créée en 2004, c'est la première cuvée d'Aligoté parcellaire du domaine. Aujourd'hui vendue à travers le monde entier sur les plus belles tables, elle s'impose comme un vin de gastronomie. C'est en cultivant de vieux Aligotés, dit « dorés », en limitant de manière drastique les rendements, et en favorisant l'expression du terroir, que Laurent vinifie des vins à la fois minéraux et floraux destinés à la gastronomie et capables de défier le temps.

**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)