



Domaine Jean Fournier

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

MARSANNAY

CLOS DU ROY



- **Superficie** : Sélection issue de 2,7 hectares.
- **Production moyenne** : 13 000 bouteilles.
- **Climats** : Assemblage de 2 secteurs du « Clos du Roy » : le Noyer et le Pau.
- **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 calcaires de Comblanchien, ils sont souvent trop durs pour être cultivés en vignes, mais ici ils sont présents sous forme de grèses lités.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1945 et 2000.
- **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 vieillis 6 mois en demi-muids.

Lorsque Jean Fournier repris à la fin des années 1960 des vignes dans ce secteur, le prestige historique était loin. Des friches, des jardins... les rares vignes plantées n'étaient que rarement travaillées par des gens de métier... Ses collègues ne manquèrent pas de le railler, mais en homme de la terre, il senti le potentiel de cette belle terre « à lapins » (très souple, où les garennes aiment creuser leurs terriers), il y a cru, et la suite lui donna raison !

Typicité : Les hauts niveaux de calcaires (similaires à ce que l'on peut trouver dans certains secteurs de la Montagne de Reims en Champagne), confère au vin une dimension minérale et saline que seul le temps révèle.

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