



Beaune Premier Cru "Bressandes"

L'une des plus vastes appellations de Bourgogne produisant des Beaune rouges à 95 %, les vins sont élégants, de couleur foncée. La parcelle des Bressandes située au nord de Beaune bénéficie d'une bonne exposition. Son nom, qu'il ait une valeur toponymique ou anthroponymique (un chanoine du XIIIe siècle se serait appelé Jean Bressand) est dérivé de Bresse dont la racine probablement gauloise désigne à l'origine un terrain humide.

Vinification en rouge : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Les Bressandes sont des vins tout à fait distingués, avec une finesse veloutée. Au nez floral, ils se révèlent, en bouche, par une chair franche, dense et une magnifique harmonie entre acidité et moelleux. Leur apogée est de 5 à 10 ans d'âge, ce Beaune 1^{er} cru les Bressandes se sert à une température de 15-16°C. Il accompagne parfaitement les viandes blanches, les préparations marinées et le fromage.