



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Les territoires en Appellation Régionale, bien que plus vastes que ceux des vins en appellations Village, Premier Cru ou Grand Cru, possèdent comme eux la même origine bourguignonne. Comme eux, ils bénéficient du même climat septentrional. Ils sont issus de l'érosion des mêmes coteaux argilo-calcaires du vignoble, mais reposent sur des sols plus riches et profonds. Pour notre Bourgogne Blanc, nous avons sélectionné des parcelles situées dans le *Clos de la Combe* à Puligny-Montrachet, dans le village de Corpeau qui jouxte celui de Puligny-Montrachet, dans la Côte de Beaune et dans le Mâconnais.

THE TERROIR OF OUR WINE

Regional Appellations are wines that can be made out of a blend of several locations, recognized within the appellation area. Wine merchant-maturer is a special profession, involving the careful selection of the best parcels for winemaking, according to the vintage. In that which concerns our Bourgogne Blanc, we have selected parcels in *Clos de la Combe* in Puligny-Montrachet, in the village of Corpeau, neighbouring that of Puligny-Montrachet, within Côte de Beaune and the Maconnais area.

BOURGOGNE

Appellation Régionale

SUPERFICIE

L'appellation : 854 ha 19 a environ.

TERRITORY

Area of the appellation: approximately 854 h 19 a.

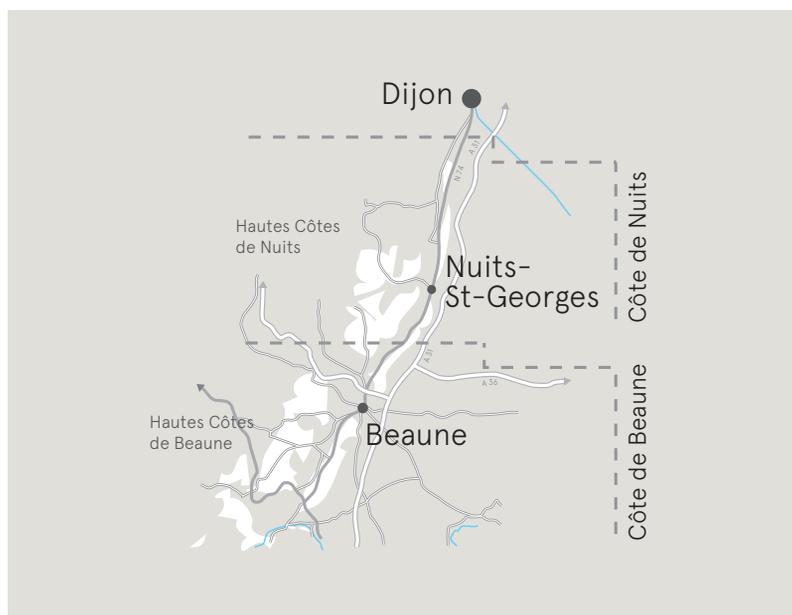
ORIGINE

Le cépage Chardonnay appartient à la famille des Noiriens, il est un descendant naturel du Pinot Noir, couplé avec le cépage Gouais Blanc. S'il est présent partout dans le monde, sa mère-patrie demeure la Bourgogne. Au Moyen-Âge, on l'appelait en Côte-d'Or Beunois. Il faut vraisemblablement situer son origine géographique dans le Mâconnais en Saône-et-Loire. En effet, on le trouve mentionné en 1865 comme le « meilleur chardonnay mais en petite quantité à Saint-Sorlin » (actuellement La Roche-Vineuse). Au XIX^e siècle, les vigneron parlaient du Chardenet ou du Chaudenet.

Le Chardonnay aime les sols assez lourds, argileux et profonds. Il parvient à une haute expression entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Il livre aussi bien d'autres aspects de son caractère sur la butte de Corton ou le long de la Côte de Beaune. Au fil des siècles, les vigneron ont su sélectionner les meilleurs plants affirmant plus que jamais la trilogie inséparable cépage-terroir-climat.

ORIGIN

The Chardonnay grape variety belongs to the Noiriens family and is a natural descendant of Pinot Noir, crossed with Gouais Blanc. At present, it is found throughout the world, but its motherland is still Burgundy. During the Middle Ages, it was identified in Côte-d'Or Beunois. It most probably originates from the Maconnais district in Saône-et-Loire. Indeed it is mentioned in 1865 as "the best Chardonnay but in small quantities in Saint-Sorlin" (currently known as La Roche-Vineuse). During the 19th century, growers used to call it Chardenet or Chaudenet. Chardonnay prefers fairly heavy deep clay soils. It is highly expressive when planted between Puligny-Montrachet and Chassagne-Montrachet. It also reveals other sides to its character on the mound of Corton or throughout Côte de Beaune. Over the centuries, growers have managed to select the best vines, confirming more than ever, the inseparable trio: grape variety, terroir and climate.



○ A.O.C. Régionale