

BOURGOGNE

Appellation régionale

TERRITOIRE

L'appellation : 1854 ha 93 a.

ORIGINE

Le Pinot Noir viendrait des premières vignes sauvages sélectionnées par l'homme. Il était vraisemblablement cultivé en Gaule avant l'invasion romaine. Sa présence est attestée en Bourgogne au IV^e siècle après J.-C. On a retrouvé le nom de « pinot vermeil » dans un registre hospitalier bourguignon datant de 1375. Il est le seul cépage à avoir conservé pendant autant de siècles son nom d'usage.

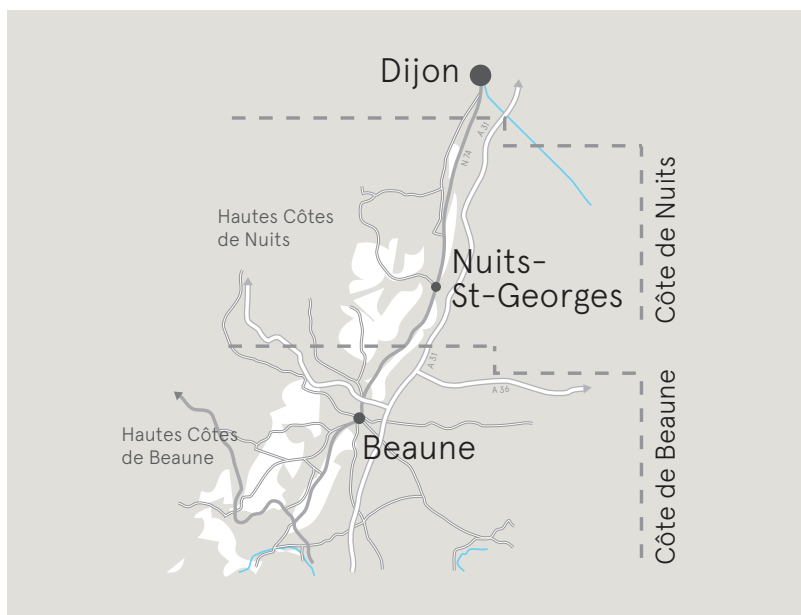
Casanier plus que voyageur, le Pinot Noir symbolise à lui seul la relation quasi mythique d'un cépage à son terroir. Original et capricieux, il est sensible aux moindres variations du sol. Contrairement à tant d'autres cépages qui ont su s'adapter à d'autres lieux, le Pinot Noir est resté fidèle à sa patrie d'origine, la Bourgogne. Présent sur toutes les formations jurassiques, des marnes du lias en Maranges aux sols marno-calcaires en Pommard et Volnay, en passant par les calcaires à entroques en Gevrey-Chambertin ou les calcaires de Premeaux, il offre une variété extraordinaire d'expressions. Grâce à leur travail de sélection des meilleurs plants, des générations de vignerons ont fait de la Bourgogne un vignoble unique par cette adéquation parfaite entre cépage, terroir et climat.

TERRITORY

Area of the appellation: 1854 ha 93 a.

ORIGIN

Pinot Noir originates from the first wild vines selected by mankind. It was probably cultivated in Gaul before the Roman invasion. Its presence is recorded in Burgundy during the 4th century after Jesus Christ. "Pinot Vermeil" is mentioned in the region's hospital register dating back to 1375. It is the only grape variety, maintaining the same name for so many centuries. More of a homebody than a traveller, it symbolizes the almost mythical relationship between a grape variety and its terroir. Original and capricious, it is sensitive to the slightest variations in terms of soil. Contrary to other varieties, that have adapted to other locations, Pinot Noir remains loyal to Burgundy, its region of origin. It provides an extraordinary variety of expressions as it is present within all of the Jurassic zones – marls from the *Lias* era in Maranges, marly-limestone soils in Pommard and Volnay, crinoidal limestone in Gevrey-Chambertin or limestone in Premeaux. Thanks to their selection of the best vines, generations of growers have made Burgundy a unique vineyard by perfectly matching the grape variety, with the terroirs and climates.



○ A.O.C. Régionale



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 parenté 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 Rouge, nous avons sélectionné des parcelles de la Côte Chalonnaise juste à côté de Givry, de la Côte de Beaune à côté de Volnay et de la Côte de Nuits à côté de Premeaux-Prissey.

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.

When it comes to our Bourgogne Rouge, we have selected parcels in Côte Chalonnaise, just next to Givry, in Côte de Beaune, near Volnay and in Côte de Nuits, close to Premeaux-Prissey.