



Les Jules

une grappe de talent

AOP GEVREY-CHAMBERTIN



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Si les sols des différentes parcelles ne sont pas tous identiques, ils ont en commun leur principale caractéristique : il s'agit à chaque fois de sols argilo-calcaires situés sur le cône de déjection de la combe de Lavaux : vestiges des aires glaciaires passées, ce cône de cailloutis, de galets, offre à la vigne un sous-sol particulièrement drainant, et permettant un enracinement profond sans excès d'eau et de minéraux.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION : Le raisin, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE : Le Gevrey-Chambertin est élevé en fûts pour 35 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de Bertranges dominant. L'élevage dure environ un an ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.