



Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE HAUTES
CÔTES DE BEAUNE
Les Perrières



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Sol argilo-calcaire, dit « rendzine », sur calcaire compact. Sol peu profond et peu fertile.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Sélection de chardonnay planté sur 161-49. Vigne encore relativement jeune (30 ans), mais bien équilibrée, avec une vigueur maîtrisée.

VINIFICATION : Le raisin est foulé, puis pressé en pressoir pneumatique, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (10 % de fûts neufs) et en cuve inox pour une moitié, avec contrôle de la température.

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent



AOP PERNAND-VERGELESSES
Les Boutières

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, assez profond en bas de la colline de Corton.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent

AOP LADOIX



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, complexe des formations de versant : produits d'altération du substrat, éboulis variés et limons colluviaux sur chailles (cailloux calcaires). Ces chailles, provenant du cône de déjection de Buisson, assurent à ces sols relativement fertiles un bon drainage, favorable à la précocité et à la maturation du raisin.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent



AOP LADOIX

Dolia

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Sol argilo-calcaire (altération du substrat, d'éboulis variés et de limons colluviaux sur Chailles).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION :

Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en amphore de terre cuite.

ÉLEVAGE :

Il y est élevé pendant 9 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent

AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
Clos des Godeaux



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol blanc marneux, du jurassique. Assez peu fertiles, ce sont des terres que l'on dit souvent «à blanc», les rouges ayant tendance à manquer de corps sur ce type de sol.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE DE NUITS
VILLAGES - MONOPÔLE
Clos des Langres



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur calcaires organodétritiques du Bathonien terminal et du Callovien (faciès « Dalle nacrée »).

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (un tiers de neuf).

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (un tiers de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent



AOP MEURSAULT
Les Pellans

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire dit « complexe de pied de côte » : calcaires, sables, silts, marnes et argiles, résultant de l'érosion des coteaux situés plus haut, dans ce cas-ci le fameux Meursault 1er cru « les Charmes », dont la parcelle est voisine.

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

VINIFICATION : Les raisins sont écrasés entiers, et le moût qui en résulte est laissé à décanter froid pendant 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût est ensuite fermenté dans des fûts de chêne, dont 25% de chêne neuf. Le vin est laissé à maturation pendant 10 à 12 mois sur la lie, les lies subissant un brassage fréquent afin pour favoriser l'autolyse des levures qui enrichissent le vin. Ensuite, le vin est mis en bouteille après une filtration sur plaque et cadre, sans collage.



Les Jules

une grappe de talent



AOP PULIGNY-MONTRACHET

Le Trézin

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire pierreux, d'éboulis, sur sous-sol de l'oxfordien moyen et supérieur (j5-6a) : marnes blanches et marno-calcaires.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf). Le choix des fûts se porte sur des chauffeuses brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent

AOP LADOIX 1^{er} CRU MONOPOLE

Le Rognet



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol marno-calcaire de l'oxfordien moyen. Ce type de sol correspond à celui des Corton-Charlemagne, que cette parcelle jouxte. Si cette parcelle n'est qu'en Ladoix 1^{er} cru, cela n'est dû qu'au fait qu'elle était en friche à l'époque du classement.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf).

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent

AOP BEAUNE 1^{er} CRU
Clos des Theurons



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur un sous-sol du Bathonien terminal. Terre à rouge typique, avec sa forte teneur en argiles et en oxydes de fer qui lui donnent sa couleur, ce type de sol, lorsqu'il est planté en Chardonnay, permet l'obtention de vins très suaves, très opulents.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf).

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent

AOP PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU

Sous le Puits



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire pierreux, d'éboulis, sur sous-sol de l'oxfordien moyen et supérieur (j5-6a) : marnes blanches et marno-calcaires.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (35 % de neuf). Le choix des fûts se porte sur des chauffeuses brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent



AOP MEURSAULT 1^{er} CRU
Charmes

Vinifié par le DOMAINE D'ARDHUY



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Sol caillouteux de type argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés à la main, puis triés. Le pressurage se déroule ensuite en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures

ÉLEVAGE :

12 mois, en fût neuf.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol de calcaires et marnes du callovien, « dalle nacrée ».

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (50 % de fûts neufs).

ÉLEVAGE : Le choix des fûts se porte sur des chaufes brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.