



Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE CÔTE-D'OR
Les Chagnots



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Situées en bas du coteau, alluvions se mêlant à des graviers, des calcaires de la Côte.

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

VINIFICATION : Le raisin est foulé et égrappé. La fermentation est démarrée rapidement. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle 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 Bourgogne est élevé pour partie en fûts de chêne et pour partie en foudres. Il est mis en bouteilles après 10 mois d'élevage, sans collage, avec une légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DE BEAUNE VILLAGES
Les Combottes



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

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 est foulé et égrappé. La fermentation est démarrée rapidement. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur se fait par pigeages uniquement.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en fûts pour 15 à 20 % neufs. Les bois des forêts de l'Allier dominent et donnent des arômes vanillés au vin. L'élevage dure un an. Le vin est mis en bouteille sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE DE NUITS-VILLAGES



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

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 est foulé et égrappé à 90 %. La fermentation est démarrée rapidement (macération pré-fermentaire d'une journée). 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 remontages uniquement. La macération a duré 18 jours. Vin de goutte et première presse ont été assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE : Notre Côte de Nuits-Villages a été élevés en fûts pour 25 % neufs. Différentes origines de chêne ont été utilisées afin d'apporter de la complexité au vin. L'élevage a duré environ 14 mois ; le vin a été mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP LADOIX



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

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 est foulé et égrappé. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Les Ladoix sont élevés en fûts pour 15 à 20 % neufs. L'élevage dure environ un an; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP LADOIX

Dolia



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Un sol argilo-calcaire : éboulis et limons sur un sol caillouteux appelé localement « chailles » (calcaires) venant de la vallée du Buisson, ils permettent un bon drainage de l'humidité, donc une maturité plus rapide et précoce des raisins.

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

VINIFICATION : Le raisin est égrappé. La fermentation démarre doucement après 3 jours de macération pré-fermentaire. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait principalement par remontages uniquement. La cuvaison dure quelque 19 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE : La cuvée Dolia est élevée pendant 9 mois en jarre en terre cuite d'origine Toscane. Le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent



AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol très différent du versant Nord de la combe de Savigny-lès-Beaune : véritable « mille-feuille », il est formé d'éboulis variés provenant de l'érosion des coteaux sus-jacents, reposant sur une couche de limons d'environ 1 mètre d'épaisseur, qui elle, repose sur des graviers. L'ensemble présente une surface assez drainante, qui se réchauffe rapidement, avec néanmoins une réserve en eau du sol à même d'éviter un stress hydrique trop fort, sans toutefois risquer de causer d'asphyxie racinaire en conditions humides.

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

VINIFICATION : Le raisin 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.

ÉLEVAGE : Le Savigny-lès-Beaune est élevé en fûts pour 15 % à 20 % neufs. L'élevage dure environ 9 mois ; le vin est mis en bouteille sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP LADOIX - MONOPOLE
Clos des Chagnots



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Un sol argilo-calcaire : éboulis et limons sur un sol caillouteux appelé localement « chailles » (calcaires) venant de la vallée du Buisson, ils permettent un bon drainage de l'humidité, donc une maturité plus rapide et précoce des raisins.

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, foulés et égrappés. La fermentation est rapidement démarrée (sans macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle et se fait par pigeages uniquement. La durée de cuvaison est de 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Les raisins mûrissent pendant un an dans 15 à 20 % de fûts de chêne neufs. Le vin est ensuite mis en bouteille sans collage et avec une légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP PERNAND VERGEESSES
Les Boutières



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

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, récolté à la main et trié est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement après une macération pré-fermentaire à froid de 3 jours. La cuvaison dure +/- 10 jours. Remontages 1 fois par jour. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE :

Élevage en fûts de chêne français (20 % neufs) pendant 10 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP ALOXE-CORTON
Les Boutières - Aux Valozières



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Les différentes parcelles ont un terroir assez similaire : ce sont des argiles sur les galets et graviers du cône de déjection d'Aloxe-Corton. Compacts et lourds, ces sols sont assez frais.

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

VINIFICATION : Récolté à la main et trié, le raisin est égrappé à 100 % et la fermentation démarre rapidement. La macération dure environ 12 jours, avec des pigeages fréquents. Il n'est pas utilisé d'enzymes d'extraction, et la température monte progressivement de 16-17 °C en début de cuvaison, vers un maximum naturel de 28°C à 30°C. Au décuvage, jus de goutte et de première presse sont assemblés, débourbés pendant 2-3 jours et entonnés.

ÉLEVAGE : L'élevage, d'environ un an, se fera en fûts à 30 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges, peu aromatiques et respectant le fruit du raisin, dont le grain permet une belle évolution des tannins, souvent très présents au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP ALOXE-CORTON
Les Morais



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argiles sur des galets et graviers du cône de déjection d'Aloxe-Corton.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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

VINIFICATION :

Récolté à la main et trié, le raisin est égrappé à 100 % et la fermentation démarre rapidement. La macération dure environ 12 jours, avec des pigeages fréquents. Il n'est pas utilisé d'enzymes d'extraction, et la température monte progressivement de 16-17 °C en début de cuvaison, vers un maximum naturel de 28°C à 30°C. Au décuvage, jus de goutte et de première presse sont assemblés, débourbés pendant 2-3 jours et entonnés.

ÉLEVAGE :

L'élevage, d'environ un an, se fera en fûts à 30 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges, peu aromatiques et respectant le fruit du raisin, dont le grain permet une belle évolution des tannins, souvent très présents au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE DE NUITS VILLAGES
MONOPOLE
Clos des Langres



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

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, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé (Parfois 10 à 15% de grappes entières). La fermentation est démarrée rapidement. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Le Clos des Langres est élevé en fûts pour 30 % neufs. L'élevage dure environ un an ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP VOLNAY
Pitures Dessus



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Terrain très calcaire (type calcaire blanc argovien) mais relativement léger et d'aspect crayeux.

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 après une macération pré-fermentaire à froid de 3 jours. La cuvaison dure +/- 10 jours. Remontages 1 fois par jour. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE :

Elevage en fûts de chêne français (25 % neufs) pendant 11 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP POMMARD
Les Lambots



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol de calcaires fins à lithographiques dits «de Nantoux» : sols blancs, assez maigres, filtrants et secs.

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

VINIFICATION : Récolté à la main et trié, le raisin est égrappé à 100 % et la fermentation démarre rapidement. La macération dure environ 12 jours, avec des pigeages fréquents. Il n'est pas utilisé d'enzymes d'extraction et la température monte progressivement de 16-17 °C en début de cuvaison, vers un maximum naturel de 28°C à 30°C. Au décuvage, jus de goutte et de première presse sont assemblés, débourbés pendant 2-3 jours et entonnés.

ÉLEVAGE : L'élevage, d'environ un an, se fera en fûts à 30 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges, peu aromatiques et respectant le fruit du raisin, dont le grain permet une belle évolution des tannins, parfois un peu brutaux au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP NUITS-SAINT-GEORGES
Aux Herbues - Les Argillats



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Les Argillats : Le sol argilo-calcaire (calcaire à entroques du Bajocien) de cette parcelle permet une bonne porosité, ce qui favorise son réchauffement et la maturation du raisin.

Aux Herbues : Le sol de cette parcelle est argilo limoneux, sur un sous-sol de l'oligocène supérieur. Ce type de sol a tendance à rester relativement humide après les averses.

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 Nuits Saint Georges est élevé en fûts pour 30 % 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.



Les Jules

une grappe de talent

AOP GEVREY-CHAMBERTIN



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



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 col- lage, avec une très légère filtration.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CHAMBOLLE MUSIGNY



Vinifié par le DOMAINE D'ARDHUY



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Sol argilo-calcaire, à une altitude de 280 mètres.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Le raisin, récolté à la main et trié est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement après une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours. La cuvaison dure +/- 10 jours. Remontages 1 fois par jour. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE :

Élevage en fûts de chêne français (30 % neufs) pendant 14 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.