Les Jules

une grappe de talent

AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1er CRU

« Aux Clous »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, formé d'éboulis calcaires sur sous-sol du jurassique. Très pierreux, ces sols sont chauds et secs.

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 : Élevé en fûts pour 25 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de l'Allier dominent (boisé élégant, qui respecte la délicatesse de la structure du vin de Beaune). L'élevage dure 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules

une grappe de talent

AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1er CRU

« Les Peuillets »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol d'éboulis calcaires et de limons, assez peu argileux, sur un sous-sol de graviers et de sables. Sol drainant et chaud, cette parcelle est d'une précocité remarquable et fait toujours partie des premières parcelles vendangées au Domaine.

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 : Élevé en fûts pour 25 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de l'Allier dominent (boisé élégant, qui respecte la délicatesse de la structure du vin de Beaune). L'élevage dure 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP LADOIX 1er CRU
« Basses-Mourottes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur sous-sol argilo-calcaire de l'oxfordien moyen.

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 Ladoix 1ER Cru « Basses Mourottes » est élevé en fûts pour 40 % neufs. Le choix se porte ici sur des chênes de la forêt de Bertranges, idéal pour dompter la structure de ce vin masculin, aux accents de Corton. L'élevage dure 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP BEAUNE 1er CRU
« Champs Pimont »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol de cette parcelle est limoneux, sur un sous-sol composé de galets et graviers (cône de déjection). Ce type de sol est très filtrant, chaud et précoce.

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 Beaune 1er Cru Champs Pimont est élevé en fûts pour 25 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de l'Allier dominent (boisé élégant, qui respecte la délicatesse de la structure du vin de Beaune). L'élevage dure 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP ALOXE-CORTON 1er CRU

« Les Chaillots »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol de limon à cailloutis et de chailles (cailloux calcaires caractéristiques).

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 35-40 % 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 assez fermes au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP POMMARD 1er CRU

« Les Fremiers »

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Limon à cailloutis de la Côte, à mi-coteau, exposition Sud-Est, altitude 250-260 mètres.

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 85 % 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 50 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges, peu aromatiques et respectant le fruit du raisin, et dont le grain permet une belle évolution des tannins, parfois un peu trop présents au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP VOLNAY 1er CRU

« Fremiets »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Limon à cailloutis de la Côte, à mi-coteau.

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 85 % et la fermenta - tion 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 50 % neufs, avec des chênes de la forêt de l'Allier, assez aromatiques et respectant la structure élégante du vin. La mise en bouteilles se fait sans collage, avec une légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP VOSNE ROMANÉE 1er CRU

« Les Chaumes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, sur sous-sol calcaire (calcaire « de Prémeaux »).

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 Vosne Romanée 1ER Cru est élevé en fûts pour 35 % neufs (bois de Bertranges, en chauffe moyenne). L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Hautes Mourottes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol de ce climat est un sol brun calcaire, sur calcaires du Bathonien.

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 10-12 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés, et entonnés.

ÉLEVAGE : Le Corton Hautes Mourottes est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges essentiellement, qui permet d'affiner au mieux ses tannins bien présents. L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Pougets »

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol y est argilo-calcaire, composé des calcaires fins à chailles. Assez drainant, plus riche en argile, mais moins fertile que les terroirs sous-jacents, les raisins que donne la vigne plantée sur ce terroir sont généralement riches en composés phénoliques.

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 Corton Pougets est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes de l'Allier, et de Nevers. L'élevage dure environ 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Grand Clos du Roi »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : C'est un sol brun calcaire, sur un sous-sol du Bathonien terminal. Très drainant, sec, caillouteux et chaud, ce sol impose à la vigne des conditions de stress lors de la croissance et lors de 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, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pigeages uniquement). La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes des forêts de Bertranges et du Tronçais. L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU
« Renardes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol de ce climat est un sol brun calcaire, sur calcaires du Bathonien.

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. 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 Corton Renardes est élevé en fûts de chêne pour 50 % neufs. L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

Les Jules
une grappe de talent

AOP CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

« Petit Maupertui »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy

100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, assez caillouteux, sur sous-sol calcaire (calcaire compact du Bathonien).

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 (sans 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 Clos de Vougeot Grand Cru est élevé en fûts pour 50 % neufs (différentes origines de bois : Bertranges, racé, mais discret, Tronçais, plus aromatique, Nevers). L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.