



Les Jules

une grappe de talent

AOP MARSANNAY



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

C'est un sol argilo-calcaire d'une structure caillouteuse à sableuse, son exposition à mi-coteau lui donne des raisins régulièrement de belle maturité.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Les raisins sont transportés au cuvage. Ils seront pressés afin de tirer le meilleur jus avec un bon équilibre sucre acidité. Ils seront refroidis pour assurer une fermentation longue.

ÉLEVAGE :

En fût pendant 12 mois, avec 20% de fûts neufs.



Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE

Valendrons



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Exposée Sud-Est son substratum géologique est composé des puissants calcaires de comblanchien et d'Oolithe blanche.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, 20% de grappes entières selon la maturité de l'année.

ÉLEVAGE :

12 mois en fûts de chêne, pas de bois neuf.



Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE

Montre Cul



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Territoire de Dijon, terre ocre et sableuse s'avère facile à travailler. Terrain bien drainé sensible à la sécheresse. C'est un sol favorable aux années humides.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, 20% de grappes entières selon la maturité de l'année.

ÉLEVAGE :

12 mois en fûts de chêne, pas de bois neuf.





Les Jules

une grappe de talent

AOP FIXIN
Vieilles Vignes



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Parcelles situées en bas et milieu de coteau. Il donne toujours des vins à tanins soyeux. Sur une terre Argilo- calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

vendange égrappée à 70%, 30% de grappes entières seront ajoutées afin d'apporter de la fraîcheur et de la complexité.

ÉLEVAGE :

En fûts 12 mois, fûts de 2 à 8 ans





Les Jules

une grappe de talent



AOP FIXIN
Les Echalais

DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Sol Argilo Calcaire, vigne plantée en 1958.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

20% grappes entières, le reste égrappée, fermentation en levure spontanée

ÉLEVAGE :

Elevage d'environ 12 mois en fûts de chênes français, pas de fûts neufs, seulement des fûts entre 2 et 6 ans. Elevage sur lies, pas de filtration avant mise en bouteille.



Les Jules

une grappe de talent

AOP MARSANNAY

Les Vignes de Marie



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, terre riche où l'on peut trouver des marnes Ostréa et des oolithes blanches. Climat froid propice aux années de forte chaleur.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Cette cuvée est égrappée à 80%, le reste est ajouté en vendanges entière.

ÉLEVAGE :

12 mois en fûts, seul des fûts de plus d'un an sont utilisés.



Les Jules

une grappe de talent

AOP MARSANNAY

Les Champs Perdrix



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, terre sableuse dans lesquelles on peut trouver des marnes ostréa et des faucilles. Elles sont recouvertes d'un cailloutis calcaire ainsi que de petits graviers assez favorable à un bon drainage.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

50% à 80% de grappes entières sont utilisées pour élaborer cette cuvée. Nous utilisons la grappe entière depuis le millésime 2010.

ÉLEVAGE :

12 mois en fûts avec 20% à 25% de fûts neufs.



Les Jules

une grappe de talent

AOP MARSANNAY

Les Genelières



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Le sous-sol du lieu-dit Les Genelières est constitué essentiellement de calcaire. En haut, le Calcaire de Comblanchien est localement recouvert d'éboulis de graviers appelés grèzes litées. Dans la partie médiane, le Calcaire de Prémieux constitue le sous-sol. Dans la partie basse du climat, le calcaire à Entroques très présent affleure sur plus de la moitié du climat. Les sols minces et caillouteux en haut du coteau s'épaississent vers le bas du versant.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Les vendanges manuelles nous permettent de rentrer des raisins préalablement triés. Cette cuvée a été élaborée 80% en vendanges entières

ÉLEVAGE :

18 mois en fûts avec 60% de fûts neufs.



Les Jules

une grappe de talent

AOP FIXIN

Les Clos



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Sol Argilo- calcaire, d'une belle profondeur et d'une bonne capacité drainante.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, les raisins mirandés ont apporté beaucoup de puissance et de structure, le côté soyeux est apporté par les raisins plus généreux situés sur la partie plus argileuse. 60% grappes entières.

ÉLEVAGE :

18 mois d'élevage en fûts avec 40% de fûts neufs.



Les Jules

une grappe de talent

AOP FIXIN

Les Clos



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Sol Argilo- calcaire, d'une belle profondeur et d'une bonne capacité drainante.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, les raisins mirandés ont apporté beaucoup de puissance et de structure, le côté soyeux est apporté par les raisins plus généreux situés sur la partie plus argileuse. 60% grappes entières.

ÉLEVAGE :

18 mois d'élevage en fûts avec 40% de fûts neufs.



Les Jules

une grappe de talent

AOP GEVREY CHAMBERTIN



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

C'est un sol argilo calcaire qui prédomine sur cette parcelle formée de deux parties différentes ; une partie plutôt bien drainante formé d'un cailloutis intéressant, donnant des raisins toujours mûrs assez tôt. L'autre partie est constituée d'un sol plus profond donnant la structure et la richesse.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, cette parcelle est souvent l'une des premières que nous vendangeons, les raisins y sont très concentrés surtout ceux situés sur les cailloutis. Nous égrappons la majorité de la vendange, le reste sera en vendange entière et placé au fond de la cuve.

ÉLEVAGE :

Elevage de 15 mois en fûts de chênes français, 25-30% de fût neuf.





Les Jules

une grappe de talent

AOP FIXIN 1^{er} CRUS

Les Hervelets



DOMAINE DEREY - Derey Frères



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Argilo- calcaire, terre d'une belle profondeur et d'une bonne capacité drainante.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, nous avons ajouté environ 50% de grappes

ÉLEVAGE :

Elevage de 18 mois en fûts de chênes français, 25-30% de fût neuf.