Les Jules
une grappe de talent

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Aligoté

TYPE DE SOL :
Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous appliquons une vinification traditionnelle, avec un pressurage doux, le tout en cuve et sans adjonction de SO_2 lors de la vinification.

ÉLEVAGE :
En cuve pendant 12 mois.

Les Jules
une grappe de talent

AOP BOURGOGNE CHARDONNAY

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Chardonnay

TYPE DE SOL :
Argilo-calcaire majoritairement marneux, et exposé Sud-Sud-Ouest.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous appliquons une vinification traditionnelle, avec un pressurage doux, le tout en cuve et sans adjonction de SO2 lors de la vinification. Une partie de la cuvée passe ensuite en fût de chêne français pour sa fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE :
Sur lies fines pendant 12 mois. sur lies fines pendant 12 mois.

Les Jules
une grappe de talent

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

AOP BOURGOGNE
HAUTE COTE DE BEAUNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL :
Assemblage de deux parcelles, La première, une jeune vigne replantée en vignes hautes en 2016, un terroir exposé Sud-Sud-Ouest et marqué par les silices. La seconde, une vieille vigne plantée en 1982, plus typée argilo-calcaire et exposée Sud-Sud-Est.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous appliquons une vinification traditionnelle, avec un pressurage doux, le tout en cuve et sans adjonction de SO2 lors de la vinification. La cuvée passe ensuite entièrement en fût de chêne français pour sa fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE :
Élevage sur lies fines pendant 12 mois en fût de 2 vins.

Les Jules
une grappe de talent

AOP SANTENAY
En Foulot

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Chardonnay

TYPE DE SOL :
Argilo calcaire, cette parcelle, exposée Est, parsemée de cailloutis. Elle est située sur le lieu-dit En Foulot.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous appliquons une vinification traditionnelle, avec un pressurage doux, le tout en cuve et sans adjonction de SO2 lors de la vinification. La cuvée passe ensuite entièrement en fût de chêne français dont un tier de fut neuf, pour sa fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE :
Élevage sur lies fines pendant 12 mois en fût.

Les Jules
une grappe de talent

AOP BEAUNE PREMIER CRU

Champimonts

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Chardonnay

TYPE DE SOL :
Argilosablonneux, avec une base d'argile très présente. Il est situé sur la colline du Clos des Mouches, exposée plein Est.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une fermentation pelliculaire sans adjonction de SO2 à ce stade. L'élevage en fût de chêne français, dont un tier de fût neuf, est ensuite réalisé sur lies fines pendant 12 mois.

ÉLEVAGE :
En fût de chêne français, dont un tier de fût neuf, réalisé sur lies fines pendant 12 mois.

Les Jules
une grappe de talent

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :
Elle donne sur un très beau versant exposé Sud-Sud-Est que nous avons replanté en 2018. Le sol y est argilo-calcaire, agrémenté de marnes versicolores.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une vinification traditionnelle. Après une pré-fermentation à froid de 3 jours en moyenne, interviennent le pigeage à froid et les remontages quotidiens. La fermentation alcoolique se fait alors.

ÉLEVAGE :
L'élevage intervient en cuve et durera 10 mois.

Les Jules
une grappe de talent

AOP BOURGOGNE HAUTE COTE DE BEAUNE
Au Paradis

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :
Ce vin est issu du climat « Au Paradis », parcelle Argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une vinification traditionnelle. Après une pré-fermentation à froid de 3 jours en moyenne, interviennent le pigeage à froid et les remontages quotidiens. La fermentation alcoolique se fait alors.

ÉLEVAGE :
L'élevage intervient en cuve et durera 10 mois.

Les Jules
une grappe de talent

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

AOP MARANGES

100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :
L'appellation Maranges est la plus au sud de la Côte de Beaune, elle est le trait-d'union entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire. Notre vigne, toute proche du lavoir, est âgée de 35 ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une vinification traditionnelle. Après une pré-fermentation à froid de 3 jours en moyenne, interviennent le pigeage à froid et les remontages quotidiens. La fermentation alcoolique se fait alors.

ÉLEVAGE :
L'élevage intervient en fût de 2 ans d'âge pendant 12 mois.

Les Jules
une grappe de talent

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR
Cuvée Antique

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :
Sélection parcellaire au sein de la première vigne haute que nous avons plantée en 2012, sur le lieu-dit « Les Queues de Renards ». La variété de clone utilisée ici est le 928, clone connu pour son petit rendement.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une vinification traditionnelle. Après une pré-fermentation à froid de 3 jours en moyenne, interviennent le pigeage à froid et les remontages quotidiens. La fermentation alcoolique se fait alors.

ÉLEVAGE :
Nous ne produisons que 5 pièces sur cette cuvée, qui est élevée pendant 1 an dans nos jeunes fûts ayant maturés notre Corton Grand Cru.

Les Jules
une grappe de talent

AOP SANTENAY
Les Bras

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :
Vin issu du climat « Les Bras », parcelle d'un hectare située juste en dessous des fameuses Trois Croix de Santenay, exposée Sud-Sud-Est.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une vinification traditionnelle. Après une pré-fermentation à froid de 3 jours en moyenne, interviennent le pigeage à froid et les remontages quotidiens. La fermentation alcoolique se fait alors.

ÉLEVAGE :
L'élevage se fait en fût pendant 12 mois.

Les Jules
une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

Les Grandes Lolières

DOMAINE SIMON GAUDET - Simon Gaudet

100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :
Sur les coteaux de la colline de Corton, le sol d'argile crayeuse, riche en marne, constitue un terroir d'exception d'où les vins tirent leurs nobles qualités. Notre vigne d'une surface de 30 ares est âgée de 60 ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Travail du sol avec charrue et intercep.

VINIFICATION :
Nous procédons à une vinification traditionnelle. Après une pré-fermentation à froid de 3 jours en moyenne, interviennent le pigeage à froid & les remontages quotidiens. La fermentation alcoolique se fait alors. Seules 5 pièces sont produites chaque année.

ÉLEVAGE :
L'élevage est effectué pendant 12 mois en fûts neufs.