

Pouilly-Fuissé Les Grands Climats

Vous trouverez un savant mélange de notes florales et minérales apportant richesse et subtilité à ce vin de plaisir. On le décrit comme « Le petit qui rivalise avec les grands », alliant finesse et typicité.

La qualité des Grands Vins de Bourgogne

Le Domaine de la Chapelle produit des Grands Vins de Bourgogne : **Pouilly-Fuissé**, **Saint-Véran**, **Mâcon-Solotr -Pouilly** et **Crémant de Bourgogne**. L'âge moyen du vignoble s'élève à 60 ans permettant de récolter des raisins très concentrés, idéal pour de grande cuvée. Un microclimat avantageux (exposition Est, sud-est et Sud) associé à un sol argilo-calcaire marneux permet au cépage Chardonnay de s'exprimer pleinement.

Nous produisons sous plusieurs appellations avec différentes superficies exploitées :

- Pouilly-Fuissé : 3,80 ha
- Mâcon-Solotr -Pouilly : 1,45 ha de Mâcon-Solotr -Pouilly
- Saint-Véran : 2,05 ha
- Crémant de Bourgogne : 0,12 ha

Des vins de Bourgogne produits dans le respect de l'environnement

Nous produisons avec un mode de culture très respectueux de l'environnement, notamment avec :

- Labour des sols : 2 à 3 passages par an et enherbement naturel maîtrisé sur nos jeunes vignes.
- Protection contre les maladies (Oïdium et Mildiou) par produit biocontrôle et classé sans dangerosité, aucun traitement insecticide et aucun CMR. Aucun traitement à moins de 50 jours de la récolte.
- Des engrais exclusivement organiques (V g thumus bio et fumier)



La récolte et nos méthodes

La récolte pour élaborer nos vins de Bourgogne est entièrement manuelle, triée sur place par des vendangeurs fidèles et pressuré en grappes entière pour préserver fraîcheur & finesse.

La vinification se fait sans sulfite et les vins sont protégés uniquement lors des manipulations pour garantir leurs grandes gardes. Les techniques modernes sont adaptées aux méthodes traditionnelles pour assurer une régularité qualitative des vins. Un dosage précis des oxygénations, une maîtrise des températures et des inertages à l'azote sont effectués pour assurer la grande qualité des vins.

Pour nos grandes cuvées, la vinification et l'élevage sont fait en fût de chênes récents et le final en cuve (sur lies) durant 3 mois supplémentaires.

Un cuvage thermorégulé (fûts compris) révèle les arômes les plus subtils au cours de la vinification. L'ensemble de ces opérations sont nécessaire à la transformation du moût (nom du jus de raisin) en vin. Nous intégrons des levures de vinification de type indigène ; elles sont naturelles et issues du Domaine.



Des vins élevés en fûts de chêne

La passion de la perfection reste le moteur du Domaine de la Chapelle pour concevoir des vins de Bourgogne exceptionnels chaque année, dont certains vieillissent en fûts de chêne. Ceci pour le bonheur des amateurs de grands vins !