



Dégustation du mardi 10 janvier 2012

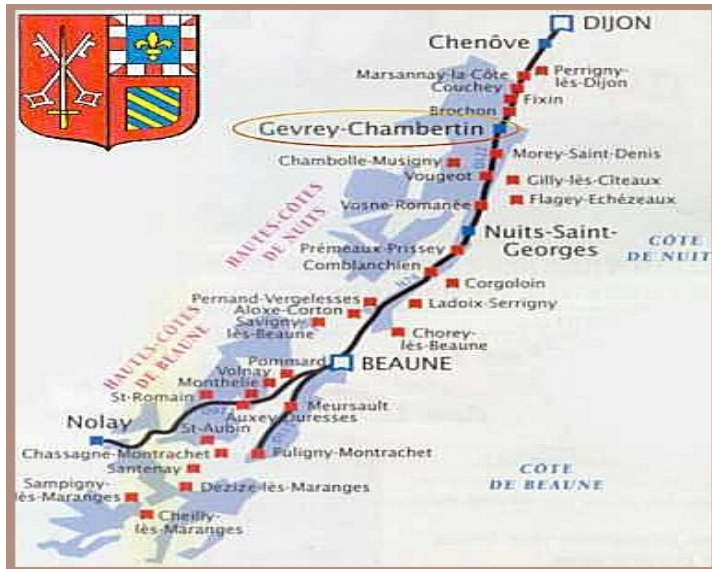


Domaine Jean- Michel Guillon & Fils

33, route de Beaune - F-21220 Gevrey Chambertin

QUELQUES RAPPELS SUR LE VIGNOBLE DE LA COTE DE NUITS

- Situé au **sud de Dijon**, sur 22Km, il traverse quatorze communes le long de la route des grands crus sur **3806 hectares**, la commune de Corgoloin constituant sa limite sud..
- Les appellations concernent des rouges, des blancs et quelques rosés,elles ont toutes une grande renommée.
- On citera:
 - l'appellation sous régionale « **Côte de Nuits village** » sur 163,5 hectares répartis sur 5 communes, Fixin, Brochon, Prémieux-Prissey, Comblanchien, Corgoloin;
 - l'appellation « **Marsannay** », sur 208 hectares concernant les communes de Marsannay la côte et Couchey;
 - l'appellation « **Fixin** » sans grand cru mais avec quelques premiers crus réputés comme le Clos Napoléon ou la Perrière;
 - l' appellation « **Gevrey-Chambertin** » sur les communes de Gevrey -Chambertin et Brochon. Les villages et 1er crus occupent 433,81 hectares.
Les grands crus sont déclinés en **Chambertin , Chambertin Clos de Bèze, Chapelle Chambertin, Charmes Chambertin, Mazis chambertin, Latricère Chambertin et Mazoyères Chambertin;**
 - l'appellation « **Morey Saint Denis** », sur la communes de Saint Denis produit des villages et des premiers crus sur 90,74hectares et cinq grands crus;
 - l'appellation « **Chambolle- Musigny** » s'étend sur 148,16 hectares sur la commune du même nom;
 - l'appellation « **Vougeot** » située sur la commune de Vougeot sur 15,86 hectares;
 - l'appellation « **Clos de Vougeot** » répartie sur 50,6 hectares;
 - l'appellation « **les Echezeaux** » et « **Grands-Echezeaux** » sur 44,5 hectares;
 - les « **Nuits saint Georges** » sur les communes de Nuits et de prémieux et une superficie de 308,22 hesctares;
 - l'appellation « **Hautes côtes de Nuits** » concerne le vignoble situé plus à l'ouest de la côte sur une superficie de 680,08 hectares



Présentation du domaine Jean-Michel Guillon et fils

Pilote de formation, Jean Michel GUILLON tient de sa Grand-mère l'amour de la vigne et la passion du vin

Viticulteur depuis 1980, Jean-Michel Guillon a pris la suite de René GALAND (2.5hect), il est maintenant à la tête d'un domaine de 13 hectares situé sur les côteaux qui ont fait la réputation des grands vins de Bourgogne essentiellement sur les terroirs des côtes de Nuits et côtes de Beaune« Gevrey, Marsannay, Chambolle, Santenay, et Clos Vougeot», en tout 16 appellations.

Conduite de la vigne

La culture de la vigne est menée sans désherbant, (travail du sol mécanique), ni acaricide, ni insecticide. La lutte contre les parasites s'opère par confusion sexuelle (petits racks en plastique sur le fil de baguette) .

La taille se fait en guillot simple .(2 yeux sur une branche et 6 sur une autre)

Vendanges en vert début Juillet et effeuillage manuel.

La vendange est effectuée à la main, le raisin est ensuite acheminé sur une double table de tries ,une vibrante et sèche, l'autre avec 5/6 personnes qui sélectionnent toute la production.

Vinification et élevage des vins

Égrappage, pré-fermentation a froid (8/9°) pendant 12 jours.

Utilisation uniquement des levures indigènes

Pressoir horizontal léger (0,4 bars pendant 35 MN)

Vinification pendant 4/a 6 semaines en cuves thermorégulées.

Élevage **100% bois neufs** pendant 13/14 mois sans soutirage . (**chêne français de la forêt chalonaise**)

Unification du lot et mise en bouteilles.



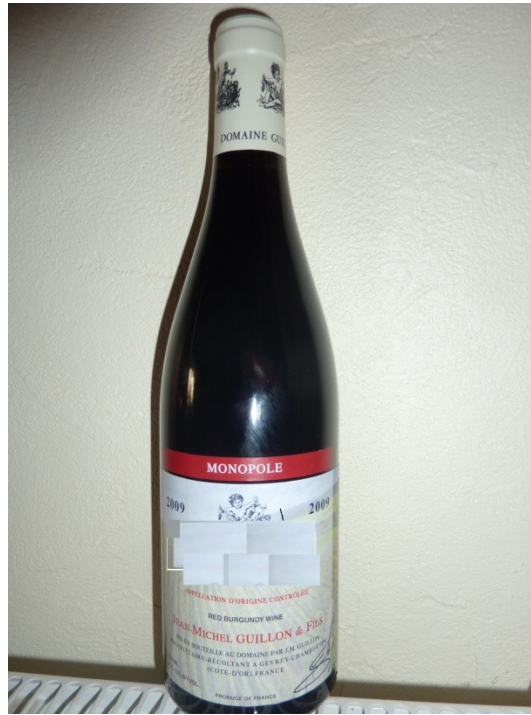
Vins présentés ce soir



Gevrey - Chambertin « cuvée Alexis »

2009.

Dédiée à son fils qui s'est associé au domaine cette année là.



Cuvée surprise

2009 - Conseillée par le vigneron



Gevrey-Chambertin, 1^{er} Cru

Les Champonnets

2009



Gevrey Chambertin 2009

Cuvée vieilles vignes



Gevrey Chambertin « Cuvée « Alphonsine »

2009



*En mémoire de la grand-mère de Jean-Michel GULLON pour le 120^{ème} anniversaire
de sa naissance*

Gevrey Chambertin 1^{er} cru

« La Perrière »

2009



12 barriques issues d'un chêne de 450 ans provenant de la forêt
chalonaise et abritant les cuvées 2011.