



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Beaune 1er Cru « Champs Pimont »

ROU285

### Historique

En 1947, Gabriel Liogier d'Ardhuy est embauché par Pierre André en tant qu'ingénieur agronome et œnologue pour prendre en charge le domaine viticole, la vinification et l'élevage de ses vins. A l'occasion des vendanges exceptionnelles du millésime 1947, Pierre André qui résidait à Paris vient en Bourgogne accompagné de sa fille aînée Eliane pour superviser le tout. Coup de foudre entre Eliane et Gabriel qui se marieront en mai 1948. De leur amour naissent aussi 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fiers de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine D'ARDHUY
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	Beaune 1er Cru	<b>Conservation</b>	jusqu'à 12 ans
<b>Service</b>	16°-17°C		

### Description

#### Oeil

Une jolie robe, rouge assez intense avec quelques reflets violacés

#### Nez

Un nez complexe et très intense de petits fruits rouges, quelques notes torréfiées.

#### Bouche

La bouche se montre très soyeuse, presque délicate, tout en rondeur et en souplesse, elle surprend par son intensité aromatique et sa longueur.

**Accord mets/vin** Risotto de volaille, foie de veau aux oignons

### Commentaires

Vigne: Vieille sélection massale, âgée d'environ 60 ans. Belle sélection de pinots noirs fins, produisant de petites grappes très lâches, avec de petites baies millerandées, riches en arômes et en matière. 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. Exposition: Située au dessus de la ville de Beaune, cette parcelle se compose de deux terrasses, exposées Sud Sud-Est, à environ 240 m d'altitude. 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. 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 dominant (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. Sucre résiduel: 0,1 g/l

### En une ligne