

Domaine Jean Fournier

Vigneron

29, Rue du Château

F-21160 Marsannay La Côte

Tel. : +(0)380.522.438 Fax. : +(0)380.527.740

Courriel : domaine.jean.fournier@orange.fr



Présentation du Domaine

Responsable : Laurent Fournier

Superficie totale : 22,5 ha en production,

Cépages : 18 ha de Pinot Noir
3 ha de Chardonnay et Pinot Blanc
1,5 ha d'aligoté



↑ Laurent FOURNIER

Spécificité de viticulture: beau patrimoine de vieilles vignes (10 ha de plus de 40 ans), complantation régulière. Essais en agriculture biologique depuis 2004, puis conversion officielle (avec certification Ecocert) depuis 2008, perte de celle-ci en 2016 (suite au gel et aux attaques de mildiou), de nouveau en Agriculture Biologique depuis. Abandon complet des herbicides depuis 2000, entretien du sol par labour et enherbement spontané à partir du solstice d'été. Fumure du sol par amendement organique (type compost biologique), depuis 2002. Taille en cordon de Royat sur un quart du Domaine, effeuillage manuel, recherche de rendements modérés, mais naturels : peu de vendanges vertes, rognage haut,...Vendanges manuelles directement en petites caisses de 15 kg.

Spécificité de vinification en rouge : Triple table de tri en cuverie (une vibrante et une à bande, puis une vibrante/soufflante après égrappoir), égrappoir vibrant de dernière génération, travail du raisin par gravité, grappe entière (pur ou en assemblage), faible sulfitage, contrôle des températures, pigeage puis remontage, pressurage pneumatique, élevage en tonneau (1/2 muids de 600 litres, et pièce de 228 litres) de 11 à 20 mois, pas de collage, pas de filtration (sauf sur les élevages courts: filtration légère en module lenticulaire: les plus doux pour le vin), respect des rythmes lunaires...

Spécificité de vinification en blanc et rosé : Double table de tri en cuverie (une vibrante et une à bande), travail du raisin par gravité, pressurage pneumatique en grappe entière (avec foulage partiel), léger débourbage à froid, contrôle des températures, vinification et élevage sans sulfite et en tonneau (1/2 muids de 600 litres et quelques pièces de 228 litres, avec très peu de bois neuf) prolongé en cuve inox, pendant 11 à 18 mois, peu de batonnage, collage léger, filtration légère (module lenticulaire : les plus doux pour le vin), respect des rythmes lunaires...

-Les Cuvées Rondes : Entrée de gamme, issue de différents terroirs
(typés village), voire de plusieurs cépages.

Bourgogne Rouge Côte d'Or « Pinot Noir » (environ 3 hectares):

Vieilles vignes de plus de 40 ans situées sur l'AOC Marsannay Rosé, sur des Marnes de Bresse et un ancien lit de rivière.

Marsannay Rosé (environ 0.5 hectare):

Issu des bas de coteaux, et des jeunes vignes, 85 % pinot noir, 15 % chardonnay. Vinifié par pressurage direct, vinification et élevage en tonneau.

Marsannay Rouge «Cuvée Saint Urbain» (environ 3 hectares):

Cuvée ronde de pinots noirs mûrissant dans des climats caillouteux de cônes alluviaux.

Marsannay Blanc «Cuvée Saint Urbain» (environ 1 hectare): :

Originaire de différents climats caillouteux de cônes alluviaux, propices au chardonnay (4/5) et au Pinot Blanc (1/5).



← Le colombier de Saint Urbain

-Les Cuvées Terroir :

Les vins proviennent d'un seul climat,
et expriment le plus possible leur sol, leur soleil,...
d'autant plus qu'ils sont issus d'un seul cépage.

Marsannay Rouge Es Chezots (environ 2 hectares):

Vignes de 20 à 60 ans, sur un terroir de cône alluvial argilo-calcaire, peu profond, dans un climat frais, ensoleillé et ventilé de combe garantissant une maturité lente et complète.

Marsannay Rouge Clos du Roy (environ 2,5 hectares):

Vieilles vignes de 40 à 70 ans, sur un terroir de coteau sablonneux composé de Grèses litées (terroir très rare en Bourgogne) exposé plein Est.

Marsannay Blanc Clos du Roy (environ 0,4 hectare):

Vignes de 10 et 35 ans, petit rendement d'environ 35 hl./Ha. sur un terroir de coteau sablonneux composé de Grèses litées, Entonnage direct et élevage en bois neuf.

Marsannay Rouge Les Longeroies (environ 4,8 hectares):

Vieilles vignes de 40 à 75 ans plantées sur un terroir de coteau composé de Calcaire de Premeaux, de chaille, avec des marnes saumon en sous-sol. L'exposition commence plein Est, pour tourner progressivement Sud Sud/Ouest...

Marsannay Blanc Les Longeroies (environ 0,9 hectare):

Jeunes vignes de 5 à 10 ans, plantées en haute densité (de 12500 à 20000 pieds/hectare), sur un terroir de pied de coteau composé de marnes saumon et de cailloutis de l'Ouche.

Fixin Rouge Les Petits Crais (environ 0,4 hectare):

Vigne de 40 ans plantée dans un sol de Marne du Lias très rare et singulier.

Aloxe-Corton (environ 0,4 hectare): Vignes de 25 à 50 ans, situées sur des marnes et des cailloutis de combe.

Gevrey-Chambertin (environ 0,6 hectare): :

Vignes de 25 à 45 ans, situées sur les éboulis calcaires de la Combe Lavaux et sur les Marnes à *oestra acuminata* du Clos Prieur.

- Les Cuvées Spéciales: Ces vins de caractère issus d'un seul ou de plusieurs terroirs, d'un seul ou de plusieurs cépages, mais souvent de vieilles vignes (plus de 60 ans), représentent notre haut de gamme, toute notre volonté de faire des grands vins, quitte à sortir des sentiers battus...

Bourgogne Alioté Champ Forey Vieilles Vignes :

Vieilles Vignes de plus de 80 ans, sur un sol très caillouteux, composé de cailloutis de l'ancien lit de l'Ouche, avec environ 5 % de cépage melon. Climat très solaire. Faibles rendements naturels d'environ 40 Hl./Ha..

Bourgogne Blanc Origines :

Assemblage d'une parcelle de Hautes Côtes et de Marsannay (=2 origines!), plantées en pinot blanc (2/3) et pinot beurot (1/3) qui sont les cépages blancs d'origines de Côte d'Or.

Bourgogne Le Chapitre Vieilles Vignes :

Vieilles Vignes de 60 ans, sur un sol composé de grèses litées, classé deuxième cuvée (l'équivalent de certains grands crus actuels) au XIX^{ème} Siècle.

Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Vergelesses Vieilles Vignes: Vieilles Vignes de plus de 60 situées en plein cœur du cru des Vergelesses, pinot noir très fin...

Côte de Nuits Villages Croix Violettes Vieilles Vignes :

Vieilles Vignes de plus de 65 ans, plantées sur le terroir réputé des Croix Violettes : un petit plateau au pied du Château de Brochon, remarquable par la très faible épaisseur de terre... La roche-mère affleure quasiment et confère une identité remarquable au vin...

Marsannay Trois Terres Vieilles Vignes :

Sélection des 3 plus vieilles parcelles d'Es Chezots, Longeroies et Clos du Roy... Une cuvée qui ne révèle son potentiel qu'avec un minimum de garde.

