

DOMAINE BESSON



Beaune 1er cru Les Champs Pimonts

Le Beaune 1er cru rouge Les Champs-Pimont est issu d'une parcelle de 0,90 ha plantée en vieilles sélections massales (environ 50 ans). C'est un terroir de petits cailloutis mêlés à l'argile, le vin qui en est issu est toujours marqué par une trame tannique finement polie avec de fruits mûrs et des notes de fleurs poudrées. L'élégance se conjugue avec la profondeur apportée par les vieilles vignes pour une donne une belle expression classique de ce grand terroir à rouge.

Les pratiques du domaine

Le domaine pratique une agriculture raisonnée et veille à bien répartir la charge des raisins pour favoriser la maturité et un bon état sanitaire. Un certain nombre d'opérations sont menées : taille longue, émondage, effeuillage et vendange en vert si besoin est. Les rendements des derniers millésimes sont de l'ordre de 40 hl/ha en rouge et un peu plus en blanc. Les vendanges sont entièrement manuelles. Une table de tri est installée dans la vigne avant d'amener le raisin au chai tout proche.

Les raisins rouges sont égrappés et maintenus, si besoin, à température fraîche (15°C) pendant quelques jours avant les fermentations en levures indigènes. La cuvaison dure de 8 à 10 jours avec juste quelques pigeages délicats. Les températures ne dépassent pas 30 à 32°C. Les jus de presse sont réintégrés partiellement suivant les millésimes. L'élevage des rouges dure 12 mois sans aucun soutirage. Les élevages sont réalisés en fûts en provenance de trois tonneliers et neufs à 50% pour les 1er crus rouges et 30% pour les givry-villages aussi bien en rouge qu'en blanc. Les vins sont assemblés en masse plusieurs semaines avant la mise qui est réalisée entièrement par le domaine. Les vins sont sulfités à minima : 20 mg/l de S02 libre à la mise.