

DOMAINE BESSON



Givry Haut-Colombier rouge

Le Givry blanc Haut-Colombier est issu d'une parcelle de 0,50 ha sur le lieu-dit Le Petit-Prétan situé juste devant la maison. La moyenne d'âge de la vigne est de 25 ans. Situé en bas du coteau, le sol est profond mais caillouteux. Le vin est plein, cadré par l'âge des vignes, avec une belle viscosité en bouche et des arômes de fruits blancs et d'orange confite.

Les pratiques du domaine

Le domaine pratique une agriculture raisonnée et veille à bien répartir la charge des raisins et ainsi 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.