

DOMAINE BESSON



Givry La Matrosse

Le Givry blanc La Matrosse porte le nom du lieu-dit cadastral. C'est une parcelle de 0,30 ha, exposée sud-est, d'une jeune vigne plantée il y a 15 ans. Situé sur un versant abrupt, le sol est très caillouteux. Le vin est marqué par cette trame calcaire ferme qui « claque » en finale sur des notes de fruits frais et d'agrumes.

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.

En blanc, les raisins sont pressés en grappes entières puis débourbés 24 heures. Les fermentations alcooliques démarrent en cuve inox puis les jus sont transférés en fût immédiatement pour y séjourner 10 mois environ avec un à deux bâtonnages par mois.

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 blancs sont collés. Les vins sont sulfités à minima : 20 mg/l de S02 libre à la mise.