

DOMAINE BESSON



Givry 1er cru Le Petit Prétan

Le Givry 1er cru rouge Le Petit-Prétan est issu d'une parcelle de 0,60 ha d'une moyenne d'âge de 30 ans. Situés en début du coteau, les sols argilo-calcaires contiennent beaucoup d'oxyde de fer et sont pierreux. Toujours doté d'un beau fruit, le vin est structuré par des tanins serrés et profonds. L'expression est persistante dans un registre aromatique de fruits rouges frais salivants.

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.