

L'histoire du Domaine



Un vigneron vous accueille ...sur la terre d'excellence du Crémant de Bourgogne !



C'est à Chaumont-le-Bois, charmant petit village du nord Côte d'Or, aux portes de la Champagne, que Sylvain Bouhéliier a planté, en 1988, ses premiers pieds de vigne. Il se lançait alors dans l'aventure du renouveau du vignoble Châtillonnais.

Caractéristiques du domaine

L'histoire:

Aujourd'hui, Sylvain Bouhéliier cultive 6 hectares de vigne en conduite raisonnée et élabore des vins et crémants de Bourgogne dont la renommée ne cesse de s'affirmer.

En 2006, Anne, son épouse, l'a rejoint sur l'exploitation familiale. Passionnés tous les deux par leur métier et par leur région, ils ont à cœur de vous faire découvrir toutes les richesses de ce terroir unique.

Ils pourront, en tant que Guide de Pays de Bourgogne, vous accompagner sur la route du Crémant pour d'inoubliables balades au cœur du vignoble, à la découverte du Châtillonnais, pays du Trésor de Vix et du nouveau Parc National "entre Champagne et Bourgogne".



Leur Volonté: mettre en valeur ce terroir unique par la production de vin de grande qualité. Leur passion: vous faire découvrir toute l'originalité et la richesse de cette terre.



Caractéristiques :
En Bourgogne, aux portes de la Champagne : un terroir confidentiel



- # Appellation : AOC Bourgogne
- # Situation : Côteaux du Châtillonnais (Côte d'Or)
- # Surface : 6 hectares
- # Age moyen des vignes: 15 ans
- # Sol : argilo-calcaire
- # Altitude : 240 m à 300 m
- # Exposition : sud et sud-est - côteaux pentus

Méthode culturale : le souci de l'environnement

- * Cépages : Pinot Noir (56%) ; Chardonnay(37%) ; Pinot Blanc (7%)
- * Travail du sol : Vignes enherbées pour limiter l'érosion et respecter la qualité des terroirs - Utilisation d'engin à chenilles pour éviter le tassement du sol
- * Fertilisation : aucun engrais chimique, uniquement des amendements organiques
- * Protection du vignoble : sans insecticide chimique, ni anti-pourriture.



Cuvée Tradition

Spécialité du domaine, les Crémants de Bourgogne sont issus du terroir Châtillonnais (aux portes de la Champagne). Ils sont entièrement élaborés sur place. 100% des raisins mis en œuvre dans les cuvées sont issus des propres vignes du domaine, cultivées en conduite raisonnée. 100% récolte manuelle. 100% de la vinification et de l'élaboration des crémants sont réalisées dans les caves.

Carte d'identité



Appellation : Crémant de Bourgogne
Cépage : Pinot Noir (60%)
Chardonnay (40%)
Garde : à boire dans l'année
mais se garde facilement
plusieurs années
T° de service : 6 - 8 °C

Le vin - Dégustation

Oeil : Jolie robe dorée aux bulles fines;

Bouche : Structure équilibrée, fruitée, souple et fraîche.

Les accords gourmands

Harmonieux et pétillant de fraîcheur, c'est un vin de fête par excellence. Idéal pour toutes les occasions festives: apéritif entre amis ou cérémonie, vin d'honneur, buffet, mariage, anniversaire...

Récompenses:

Médaille d'or et prix spécial
bourgogne - challenge international
des vins 2010

Médaille de Bronze - Concours
International des Vins de Lyon



Ratafia de Bourgogne

Cet apéritif régional est l'alliance du moût de raisin frais et de la Fine de Bourgogne (eau-de-vin). Il titre 18°. Son élevage en fût de chêne pendant 24 mois lui donne une robe ambrée et un nez complexe aux notes sucrées et boisées...du velours en bouche!

Carte d'identité



Appellation : Ratafia de Bourgogne
Garde : autant que nécessaire
fermée. Après ouverture, la
bouteille se conserve au frais
plusieurs semaines.
T° : 6-8 °C

Le vin - Dégustation

Oeil : robe ambrée.

Nez : complexe aux notes sucrées et boisées.

Bouche : du velours en bouche!
Attention, il titre 18°.

Les accords gourmands

Apéritif recherché, les fins gourmets aiment à l'accompagner de foie gras ou de melon avec de fines tranches de jambon cru. Également apprécié au dessert, sur un fondant au chocolat.

Cuvée Trésor - Blanc de Blanc

Spécialité du domaine, les Crémants de Bourgogne sont issus du terroir Châtillonnais (aux portes de la Champagne). Ils sont entièrement élaborés sur place. 100% des raisins mis en œuvre dans les cuvées sont issus des propres vignes du domaine, cultivées en conduite raisonnée. 100% récolte manuelle. 100% de la vinification et de l'élaboration des crémants sont réalisées dans les caves.

Carte d'identité



Millésimes: 2007
Appellation : Crémant de Bourgogne
Cépage : Chardonnay (100%)
Garde : à boire dans l'année
mais se garde facilement
plusieurs années
T° de service : 6 - 8 °C

Le vin - Dégustation

Avec la finesse absolue du chardonnay et l'éclat de l'or, c'est une cuvée de connaisseurs aux subtils arômes de fleurs blanches.

Les accords gourmands

Tout en élégance et en fraîcheur - Pour les apéritifs et les mets raffinés.

Récompenses:

PRIX D'EXCELLENCE - VINALIES 2010

MEDAILLE DE BRONZE - CONCOURS DES
GRANDS VINS DE FRANCE - MACON

