



DOMAINE BRUNO CLAVELIER
vigneron à Vosne-Romanée

Vin de table (Chardonnay) "Les Glapigny"

Une toute petite parcelle située en limite de la zone des appellations régionales « bourgogne » donne un vin blanc issu de chardonnay à 100%.

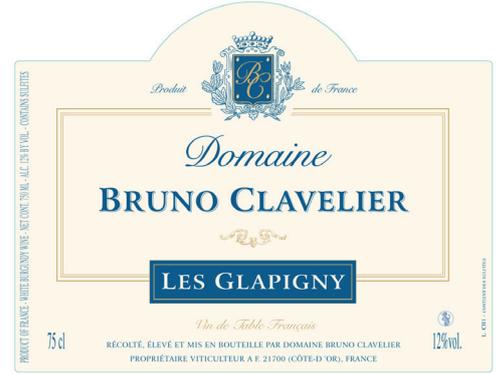
Les vignes sont âgées (65 ans) et le vin est élevé 1 an en fûts de 1 à 4 vins. Le vin s'exprime sur des arômes floraux avec une richesse et une longueur étonnante pour ce niveau d'appellation.

Viticulture

Le domaine pratique la biodynamie dans son approche de la culture de la vigne. Les ceps sont taillés en Guyot simple ou en cordon de Royat suivant leur vigueur. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'ouvrir la végétation, etc. Le passage de la charrue est complété par une finition manuelle à la pioche sur chaque pied. Dès la mi-juillet, on laisse une végétation spontanée se développer. Un effeuillage dans la zone des grappes est réalisé pendant l'été avec, sur quelques pieds vigoureux, une vendange verte. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

Vinification

Les fermentations se font en levures indigènes, avec quelques pigeages manuels. Le pressurage est délicat (presseur pneumatique). Les mises se font sous gaz neutre afin de minimiser les apports de SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.



site en construction