

Particularités

- > - Capsule récoltant
- Mise en bouteille à la Propriété
- Bio

Presse

- > Guide Parker
- > Guide Bettane & Desseauve 2013
- > Guide Bettane & Desseauve 2013

Domaine FOURNIER Jean - Marsannay la Côte

> Le Domaine

Le domaine Jean Fournier compte parmi les plus anciens du village de Marsannay-la-côte, puisque des écrits attestent de l'existence de Fournier vigneron sous le règne de Louis XIII.

Aujourd'hui, Jean FOURNIER exploite en famille près de 16 hectares de vignoble situés sur les meilleurs terroirs de Marsannay (en rouge principalement, mais également en rosé et blanc) et de Gevrey-Chambertin. Le point commun de tous leurs vins, c'est leur caractère bien affirmé, dû à leurs vieilles vignes (jusqu'à 60 ans) et à un élevage parfois long (jusqu'à 3 ans). Cette technique permet d'obtenir un vin entier, franc et puissant, un Bourgogne apte à être conservé de longues années.

> Le Vigneron

Depuis 2003, Jean Fournier a transmis les commandes du domaine à son fils Laurent. Ce dernier fait partie de la génération montante de Marsannay. C'est un jeune passionné : il essaye, teste beaucoup, il expérimente la culture biologique, la vinification sans égrappage, revient à des vendanges manuelles. Il cherche à obtenir des raisins sains, tout en respectant la nature et l'environnement.

> La Vinification

Celle-ci se fait dans la tradition des vins de Bourgogne, afin que s'exprime la complexité du terroir et du millésime.

Seuls les raisins mûrs sont utilisés et 2 tris de la récolte sont effectués : à la vigne et à la cuverie. Les cuvaisons sont longues (jusqu'à 3 semaines) et laissent place à une certaine tradition. L'élevage est assez singulier puisqu'il s'effectue en fût traditionnel et en foudre (de 20 à 50 hl) qui permettent de laisser le vin asseoir sa puissance et s'épanouir lentement.

Le domaine produit également d'excellents rosés de Marsannay, mais le fleuron de l'exploitation est sans conteste le « Clos du Roy ».

> La superficie

16 hectares (Rouges : 13 ha - Blancs : 3 ha)

> La production

70.000 bt/an



Dégustation

> Marsannay « Les Echezeaux »

2003 (rouge) :

Epicé et complexe, son bouquet ne passe pas inaperçu. Des notes de fruits rouges vanillés s'égrènent ensuite dans un contexte puissant, rustique au bon sens de mot. Il peut évoluer à son avantage en se dotant d'un peu de gras en plus. - Hachette 2006.

Les vins produits sont toujours d'une solide constitution. Dans la production actuelle de millésime 2002, il faut donner une mention particulière aux Longeroies aux jolis tannins, mais c'est habituel, et au Marsannay Echezeaux qui cumule fraîcheur et matière, ce qui est moins habituel. Sous l'impulsion de Laurent, globalement, les vins partagent un style élégant. Ils sont sveltes et destinés à table. - Gault & Millau - édition 2005

Domaine FOURNIER Jean

> Vins Rouges

Bourgogne "le Chapitre - Vieilles Vignes"
Bourgogne "Pinot Noir"
Fixin "Les Petits Crais"
Gevrey-Chambertin
Marsannay "Clos du Roy"
Marsannay "Cuvée St Urbain"
Marsannay "Les Echezeaux"
Marsannay "Longeroies"
Marsannay "Trois terres vieilles vignes"

> Vins Blancs

Bourgogne Aligoté "Vieilles vignes des Champforey"
Bourgogne Blanc "Chardonnay des Champforey"
Bourgogne Blanc "Pinot Blanc des Avoines"
Marsannay "Clos du Roy"
Marsannay "Cuvée St Urbain"

> Vins Rosés

Marsannay Rosé

