DOSSIER DE PRESSE

CLOS DE LA PERRIÈRE

DOMAINE JOLIET
MONOPOLE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

L' HISTOIRE DU DOMAINE

UN VOYAGE À TRAVERS LES SIÈCLES

“L’histoire du Clos de la Perrière, c’est avant tout l’histoire d’un vignoble presque millénaire dont l’origine remonte au XIIème siècle.”

Tout commence en 1102 lorsque le Duc Eudes fait don du Manoir de la Perrière et des terres qui l’entourent à son frère Henri, moine à l’abbaye de Cîteaux. Décelant toute la richesse et le potentiel de ces terres idéalement exposées, les religieux entreprennent de planter des vignes et de construire une grande bâtisse pour abriter le chai et le cellier. Cette imposante demeure à l’aspect de forteresse et édifiée dans le plus pur style cistercien, constitue d’ailleurs encore aujourd’hui le bâtiment principal du Clos de la Perrière. Pendant des siècles, les moines ont élaboré des vins à la hauteur de leur très grande exigence qualitative, destinés à leur propre usage et à la liturgie. En 1622 et après une série de huit guerres de religion entre catholiques et protestants, les moines de Cîteaux ont été contraints de se dessaisir de la propriété. S’ensuit une longue période au cours de laquelle plusieurs familles se succèdent à la tête du domaine. En 1853, captivée par la force du lieu, la famille Joliet décide de racheter l’imposant Manoir du XIIème siècle et les cinq hectares qui composent le Clos de la Perrière.

“ Les vignes sont là depuis 900 ans ; nous, sommes de passage.
Respect est le maître-mot qui nous fait avancer chaque jour, à chaque instant.”

Respect environnemental : nous n’utilisons que des produits naturels
Respect des vignes : nous privilégions aux travaux mécaniques les travaux manuels
Respect du vin : parce qu’il n’y a pas de grands vins sans beaux raisins, un tri sévère est effectué avant leur entrée en cave.

L' HISTOIRE DU DOMAINE

LE SOUFFLE D'UN VENT NOUVEAU

C'est en 1998 que Bénigne Joliet, diplômé du lycée viticole de Beaune, prend la direction du domaine. Accompagné de son épouse Marie-Claire, il s'attache à perpétuer les traditions séculaires qui prévalaient déjà chez les six générations qui l'ont précédé. Il veille aussi avec respect et humilité sur ce précieux morceau de patrimoine composé du Manoir, classé au Registre supplémentaire des monuments historiques, et du Pressoir, classé aux Monuments historiques.

Mais conscients de l'immense potentiel du Clos de la Perrière, Bénigne et Marie- Claire ne s'arrêtent pas là et décident de donner une nouvelle impulsion au domaine en opérant, au fil des millésimes, un changement en profondeur dans la façon d'aborder et d'exploiter leur vignoble. Cela commence par une étude très approfondie d'analyse visuelle et chimique des sols. En découle l'identification de quatre micro-terroirs à l'intérieur du Clos et la possibilité d'en exprimer toute l'essence et la singularité.

En parallèle, ils convertissent le domaine en agriculture biologique, et revoient toutes les étapes, de la vendange à l'élevage afin de produire des vins très qualitatifs. Rien n'est laissé au hasard ; le tri des raisins devient ultra sélectif, les vinifications sont plus précises.

En 2007 enfin, est construite une nouvelle cuverie attenante au domaine, que Benigne et Marie- Claire Joliet équipent de matériels haute technologie. Toute cette réflexion, tous ces investissements ont pour seule finalité de révéler toute la richesse de leur vignoble pour produire l'un des plus beaux crus de la Côte de Nuits.

LE VIGNOBLE

UN VIGNOBLE CULTIVÉ COMME UN JARDIN BIOLOGIQUE...

Bénigne et Marie-Claire, en plus de vivre dans un lieu chargé d'histoire, ont le privilège d'habiter au coeur de leur vignoble. Cette proximité présente l'avantage indéniable de pouvoir le traiter à la manière d'un potager et le plus naturellement possible. Ainsi, sur fond de musicothérapie, les moutons ont investi les chemins de contour, les tisanes de presles et d'orties complètent les produits de lutte certifiés bio et la méthode de confusion sexuelle par libération de phéromone est utilisée pour éloigner les parasites sans recours au moindre pesticide. Chaque année, une analyse chimique des constituants du sol est réalisée pour détecter ce qui a été consommée par la plante et ce qui doit être ajouté. Toujours dans le respect du sol, des vignerons et des futures générations, seuls les compostes naturels sont utilisés. La taille des pieds est volontairement courte afin de limiter les rendements à 35Hl/Ha. L'enherbement est maîtrisé contre l'érosion pour respecter le terroir.

… QUI PUISE SA FORCE DANS SON TERROIR

“Les vignes sont regroupées en en une seule et même parcelle. Cette situation très privilégiée de monopole permet de garantir l’authenticité et la complexité des vins au fil des millésimes.”

L’analyse des sols en profondeur menée par Bénigne et Marie-Claire Joliet a permis de répartir le clos en 4 parties distinctes, qui se caractérisent toutes par une composition du sol qui leur est propre. Ainsi, la partie la plus au sud repose sur un sol granuleux et sableux.

Cette spécificité apportera la sucrosité aux vins. La partie plus à l’ouest est argileuse et apportera les tannins, la structure indispensable aux plus grands crus de Bourgogne. Alors que la partie centrale est mixte, la partie la plus au nord et la plus calcaire apportera quant à elle la minéralité. Ainsi chaque partie du clos apporte sa pierre à l’édifice.

En ce qui concerne sa situation, tout le vignoble est orienté comme un dôme, à l’est, comprenant une partie un peu plus au sud et une autre plus au nord. L’exposition au soleil est idéale et permet une parfaite maturité des raisins. Le vent du nord permet d’avoir un drainage naturel qui limite considérablement les méfaits de la pourriture et des maladies.

LES VENDANGES :
UNE ÉTAPE DÉLICATE DANS LA CONTINUITÉ DU TRAVAIL EFFECTUÉ À LA VIGNE

“ Pas de grands vins sans beaux raisins. ”

Les vendanges exclusivement manuelles, débutent à la date de maturité optimale des raisins, qui doivent être ni trop mûrs, ni pas assez murs. Un tri sévère est effectué par une équipe de vendangeurs spécialisés à l’aide d’un tapis roulant permettant l’élimination des raisins « qu’eux même ne mangeraient pas ». Enfin, la proximité entre la cuverie et les vignes permet de rentrer une vendange en parfait état, sans aucune trituration.

“ Les vins du Clos de la Perrière sont classés depuis longtemps parmi les têtes de cuvées de la Bourgogne. Ce qui les caractérisent, c’est qu’ils sont très colorés, très spiritueux et qu’ils ont pour vertu de se conserver plus longtemps qu’aucune autre espèce de vins de notre Côte d’Or.
En vieillissant, ils acquièrent le bouquet qui fait l’agrément des vins de Bourgogne et les place à la tête des vins du monde entier. ”

Docteur Lavalle

AU CHAI :
DES GESTES ULTRA PRÉCIS ET MAÎTRISÉS

“ En quête d’une qualité optimale, Bénigne et Marie-Claire Joliet adaptent tous leurs gestes, toutes leurs interventions à chaque millésime et à chaque parcelle. Ce travail ultra précis leur permettent d’élaborer des vins exprimant toute la richesse, la complexité d’un terroir très confidentiel.”

À propos des rouges :

Les grappes entières sont placées directement en cuve où démarre la fermentation alcoolique qui s’effectue exclusivement avec les levures naturelles présentes dans les baies. Les cuvaisons sont volontairement longues et durent en moyenne 20 jours afin d’extraire toute la force et la finesse du terroir. Après cette longue phase de macération pendant laquelle les températures sont très contrôlées, les moûts sont pressés à l’aide de pressoirs pneumatiques performants qui permettent de maîtriser au 100ème de Bar la pression.

L’élevage, qui dure environ 24 mois, est adapté à chaque micro parcelle du Clos de la Perrière, ce qui permet à chaque vin d’évoluer à son rythme. Enfin, les vins sont assemblés avant une mise en bouteille « haute technologie » pour respecter toute la complexité des cuvées.

La proportion de fûts de chêne neuf avoisine les 20 %.

Enfin, toutes les micro-cuvées sont assemblées avant la mise en bouteille « haute technologie ».

À propos des blancs :

Les raisins sont pressés à l’aide d’un pressoir pneumatique, très en douceur, afin de ne pas extraire l’amertume présente dans les peaux et les pépins. Les moûts sont vinifiés longuement en fûts de chêne de la forêt des Vosges, et une attention particulière est portée au contrôle des températures qui doivent être maintenues à 18°C. S’ensuit la phase d’élevage dans ces mêmes fûts qui s’écoule sur une durée de 12 mois.

Tous les vins sont ensuite assemblés avant une mise en bouteille « haute technologie » qui préserve la complexité et la minéralité cette rareté de la Côte de Nuits, le 1er Cru Blanc Clos de la Perrière.

LA CAVE :
AU TEMPS DES MOINES CISTERCIENS

C’est dans cette cave exceptionnelle, à l’architecture typiquement cistercienne et qui se caractérise par ses voutes d’arrête très hautes et très épurées que les fûts sont entreposés pour la longue et délicate période d’élevage. Encore une fois, les moines ont fait preuve d’une grande ingéniosité en construisant une cave semi-enterrée pour faciliter les changements de température de 10 °C sur l’année. Ces variations de température très progressives sont nécessaires pour de bonnes fermentations malolactiques.

LES VINS :

FIXIN 1ER CRU « CLOS DE LA PERRIÈRE » Blanc - MONOPOLE

Cette cuvée est un des seuls Premiers Crus blancs de la Côte de Nuits.

Vignes : âgées de 30 en moyenne
Encépagement : 100 % chardonnay
Parcelle : un demi hectare planté sur la partie la plus calcaire du domaine
Production : environ 3000 bouteille par millésime

FIXIN 1ER CRU « CLOS DE LA PERRIÈRE » Rouge MONOPOLE

Vignes : âgées de 50 en moyenne
Sol : argilo-calcaire
Encépagement : 100 % Pinot Noir
Parcelle : 4,5 hectares sur différents terroirs qui se mêlent eyt qui apportent chacun leur complexité

DOMAINE JOLIET
MONOPOLE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Manoir de la Perrière - 21220 FIXIN

TÉL : +33 (0)3 80 52 47 85

WWW.DOMAINEJOLIET.FR

- BUREAU DE PRESSE -

ANTHOCYANIN COMMUNICATION

3 Rue Terraille - 69001 LYON

TÉL : +33 (0)4 78 28 54 85 - MAIL : contact@anthocyanin-rp.com