DOMAINES



— MAISON FONDÉE EN 1831 —





# DOMAINE DU PAVILLON

POMMARD

### LES APPELLATIONS VILLAGES

Aloxe-Corton: Une terre avec une forte présence d'argile qui contribue à renforcer l'aspect monolithique dominant du vin. 0.5 hectare; production moyenne 3000 bouteilles

Beaune « Les Epenottes » : Planté de Pinot Noir dont une partie a plus de 60 ans d'âge, ce terroir met particulièrement en avant l'aspect fruité du cépage. 0.6 hectare; production moyenne 3600 bouteilles

Pommard « Clos des Ursulines » : Monopole - Près d'un kilomètre de mur délimite ce Clos ayant appartenu à l'ordre des Ursulines, à la sortie sud du village. Ce terroir apporte un démenti à l'idée, trop répandue, qu'un vin de Pommard est synonyme d'une certaine « masculinité ». 3.75 hectares ; production moyenne 18000 bouteilles

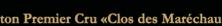
Meursault Blanc: 5 parcelles dans un secteur du village à dominante calcaire, dont une partie sur le chemin qui autrefois menait de l'Hôpital vers la Croix des moines de Citeaux. 23 hectares ; production moyenne 15000 bouteilles

Meursault Rouge: Comme dans le cas des Volnay Santenots, certaines parcelles du village sont beaucoup plus propices à l'épanouissement du Pinot Noir. 033 hectares; production moyenne 2000 bouteilles



15 HECTARES DE VIGNES DONT PRÈS DE 4 HECTARES DE NOTRE MONOPOLE POMMARD «CLOS DES URSULINES» ET PLUS





Aloxe-Corton Premier Cru «Clos des Maréchaudes»: Climat particulièrement solaire et précoce. Situé en partie sur la commune d'Aloxe-Corton et de Ladoix-Serrigny. Une certaine suavité enrobe la structure tannique souvent affirmée. Les vignes les plus anciennes furent plantées au début des années 1950. 1A hectares; production moyenne 6000 bouteilles

LES PREMIERS CRUS

Beaune Premier Cru «Clos des Mouches»: Cépage Chardon-nay, situé dans la partie haute du Clos. Sa situation de coteau lui confère beaucoup de précision et de pureté. 0.75 hectare; production moyenne 4900 bouteilles

Pommard Premier Cru «Les Rugiens»: Notre parcelle se situe dans les Rugiens-Bas, la partie la plus noble de ce climat. Terre fortement rougeâtre où se marient la force de l'argile et la finesse du calcaire. 0.32 hectare; production moyenne 1600 bouteilles

Volnay Premier Cru «Santenots»: 0.29 hectare; production moyenne 1500 bouteilles

Meursault Premier Cru «Les Charmes»: En grande partie situé dans la partie haute dite Charmes du Dessus. Cette partie supérieure du climat se démarque, par une structure à tendance minérale qui accentue la complexité et la richesse du vin. 1.17 hectares; production moyenne 7500 bouteilles

Corton Grand Cru «Clos des Maréchaudes»: Monopole qui possède la particularité rarissime de 2 niveaux d'appellation au sein d'un même clos de 2 ha. Situation de coteau exposé au levant avec une faible profondeur de sol où les charrues « grognent » souvent sous l'effet des éléments de roche. Un exemple d'harmonie entre opulence et subtilité. 0.54 hectare; production moyenne 2500 bouteilles

Corton-Charlemagne Grand Cru: Situé sur le climat des Languettes, versant sud/sud-est de la colline de Corton. Cette parcelle, ayant autrefois appartenu aux Dames de l'Abbaye du Lieu-Dieu, est surnommée « Vigne Dieu » par les vieux vignerons et historiens d'Aloxe-Corton. Terroir réputé pour donner des vins blancs dont la puissance, liée en partie au versant de la colline, peut mettre en avant finesse, délicatesse et pureté tant sur le plan aromatique que gustatif. 12 hectares; production moyenne 7000 bouteilles





Les Domaines Albert Bichot regroupent un Château et quatre Domaines situés au cœur des différents vignobles qui composent la Bourgogne, de Chablis jusqu'à la côte chalonnaise en passant par la côte d'or.

La Côte d'Or, qui tient son nom de la teinte dorée que prennent les vignes de la région à l'automne, se divise entre la Côte de Nuits au nord et la Côte de Beaune au sud. Le Domaine du Pavillon à Pommard est exclusivement dédié à la Côte de Beaune. Comme pour chacun de nos domaines, une équipe dédiée encadre le travail de la vigne et la vinification dans un double respect; celui des fragiles équilibres de la terre et de l'intégrité du fruit, sans lequel aucun grand vin ne sera produit.

Au cœur d'un clos muré, sont réunies cuverie, cave et maison de maître du XVIIIème siècle encerclés par les 4 hectares de vignes de l'emblématique Pommard « Clos des Ursulines ».

### CUVERIES ET CAVES DE VINIFICATION "HAUTE COUTURE":

Acquis en 1993, la famille Bichot a décidé de rénover la cuverie et les caves dédiées à la vinification et l'élevage des 15 ha de vignes du Domaine soit 12 différentes appellations dont deux Grands Crus et cinq Premiers Crus.

- 23 cuves en bois traditionnelles thermo-régulées ouvertes permettent de vinifier la palette d'appellation.
- D'une capacité de 350 fûts, les caves situées sous la cuverie permettent par gravité de toutes les accueillir.
- Une hygrométrie et une température relativement stables permettent de conduire précisément des phases longues de fermentation malo-lactique avant l'élevage.
- En 2012, l'addition de la parcelle attenant du Pommard Clos Bizot a permis encore d'agrandir l'espace cuverie et l'accueil de la vendange.

### LE POMMARD "CLOS DES URSULINES": UN MONOPOLE DE 4 HA:

Idéalement situées au Sud/Sud-Est en limite de la délimitation des Premiers crus de Pommard, les vignes, propriété unique de la Famille Bichot sont donc un Monopole.

Au cours des dernières années, la Famille Bichot n'a cessé de valoriser cette parcelle de vignes de 45 ans d'âge moyen et d'en contrôler les rendements pour en faire un de nos emblêmes.

## DES APPELLATIONS QUI FONT RÊVER LE MONDE ENTIER:

C'est l'alchimie des équilibres qui confèrent à nos vins des sensations et émotions uniques.

