

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Chardonnay
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud-ouest et ouest
Age : plantée entre 1992 et 2000
Superficie : 2 ha.
Taille : taille à queue du Mâconnais simple
Vendanges : machine

Réception : égrappage à 100%, puis pressurage direct
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Vinification : en cuve
Fermentation : température maîtrisée entre 13° et 17°C
Mise en bouteille : au Domaine fin octobre, 1 mois seulement après les vendanges
Production annuelle : entre 10 000 et 20 000 bouteilles

Olivier a acquis ce domaine sur la commune de Burgy en 2005 :

depuis la production en bouteilles n'a cessé d'augmenter. Cette cuvée est constituée de plusieurs lieux-dits, assemblés après fermentation. "Originale", pour cette cuvée de Mâcon Villages Blanc, c'est le qualificatif le mieux approprié. En effet, seulement 1 mois après la vendange, ce vin est mis en bouteille, juste à la fin de la fermentation alcoolique, ce qui préserve le maximum d'arômes fermentaires et de fraîcheur. Arômes de fruits exotiques et équilibre font de ce vin un vin d'apéritif ainsi qu'un bel accompagnement sur des poissons et entrées cuisinées.

Olivier Fichet



Grape: Chardonnay
Soil: clay with limestone
Exposure: South-West and West
Age: planted between 1992 and 2000
Area: 2Ha (4ac 41ft²)
Vintage cutting: Macon single pruning (a variant of the Guyot cane training system)
Harvesting process: machine

Reception: 100% de-stemming, then direct crushing
Crushing: slow pneumatic with low pressure
Vinification: In vats
Fermentation/ageing process: in controlled temperature, maintained at approx. 13 to 17°C (55.4° to 62.6°F)
Bottled: at the Domain at the end of October, 1 month after harvesting
Annual production: between 10 and 20, 000 bottles

Olivier bought this domain on the township of Burgy in 2005:

since then, the amount of bottles produced has continued to increase. This Cuvée is composed from several lieux-dits that have been blended after fermentation. "Originale" is the best term for this Cuvée of white Macon Villages, as this wine is bottled only 1 month after the harvest, right at the end of the alcoholic phase of the ageing process, which preserves at its best the fermentative aromas and freshness. Aromas of exotic fruits and balance make it a wine for aperitifs, as well as for fish and starters.

Olivier Fichet