

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Chardonnay
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud-ouest et ouest
Age : 1975 à 1992 assemblage
Superficie : 4 ha
Taille : taille à queue du Mâconnais simple
Vendanges : machine
Réception : égrappage à 100%,
puis macération pré-fermentaire à froid
de 12 h environ

Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Vinification : en cuve
Fermentation : température maîtrisée, environ 17 °C et 12°C
pour les plus jeunes vignes
Mise en bouteille : au Domaine en juin ou juillet
Production annuelle : de 20 à 30 000 bouteilles

J'ai acquis ce domaine sur la commune de Burgy en 2005 :

depuis la production en bouteilles n'a cessé d'augmenter. J'ai opté pour le bouchage à vis pour cette cuvée : qualité, sécurité et modernisme peuvent qualifier ce type de bouchage. Cette cuvée est constituée de plusieurs lieux-dits, assemblés après l'élevage. Cette cuvée est très représentative des vins blancs du Mâconnais. Arômes de fruits mûrs, rond, minéral puissant, et équilibré en font 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: 1975 to 1992
Area: 4Ha
Vintage cutting: Macon single pruning
(a variant of the Guyot cane training system)
Harvesting process: machine
Reception: 100% de-stemming, then cool
pre-fermentative steeping of approx. 12 hours

Crushing: slow pneumatic with low pressure
Vinification: in vats
Fermentation/ageing process: in controlled temperature,
maintained at ca 17°C (ca 62.6°F) and 12°C (53.6°F) for the
younger grapes
Bottled: at the Domain in June or July
Annual production: between 20 and 30, 000 bottles

I bought this domain on the locality of Burgy back in 2005:

since then the production has not ceased to increase. I selected screw caps for this vintage: quality, security and modernism qualify this type of closure. This vintage is made from various lieux-dits, put together after the wine-making process. This cuvee is truly representative of the Maconnais white wines. Aromas of ripe fruits, round, mineral, powerful and balance make it a pre-dinner wine as well as a great partner to fish and starters.

Olivier Fichet