



DOMAINE PIERRE VINCENT

NEWSLETTER

Auxey-Duresses • France

18/04/2025



SOMMAIRE

-  **Le temps du vigneron : Automne & Hiver**
-  **Les mises en bouteille du millésime 2023**
-  **Le site internet**
-  **Photos complémentaires**

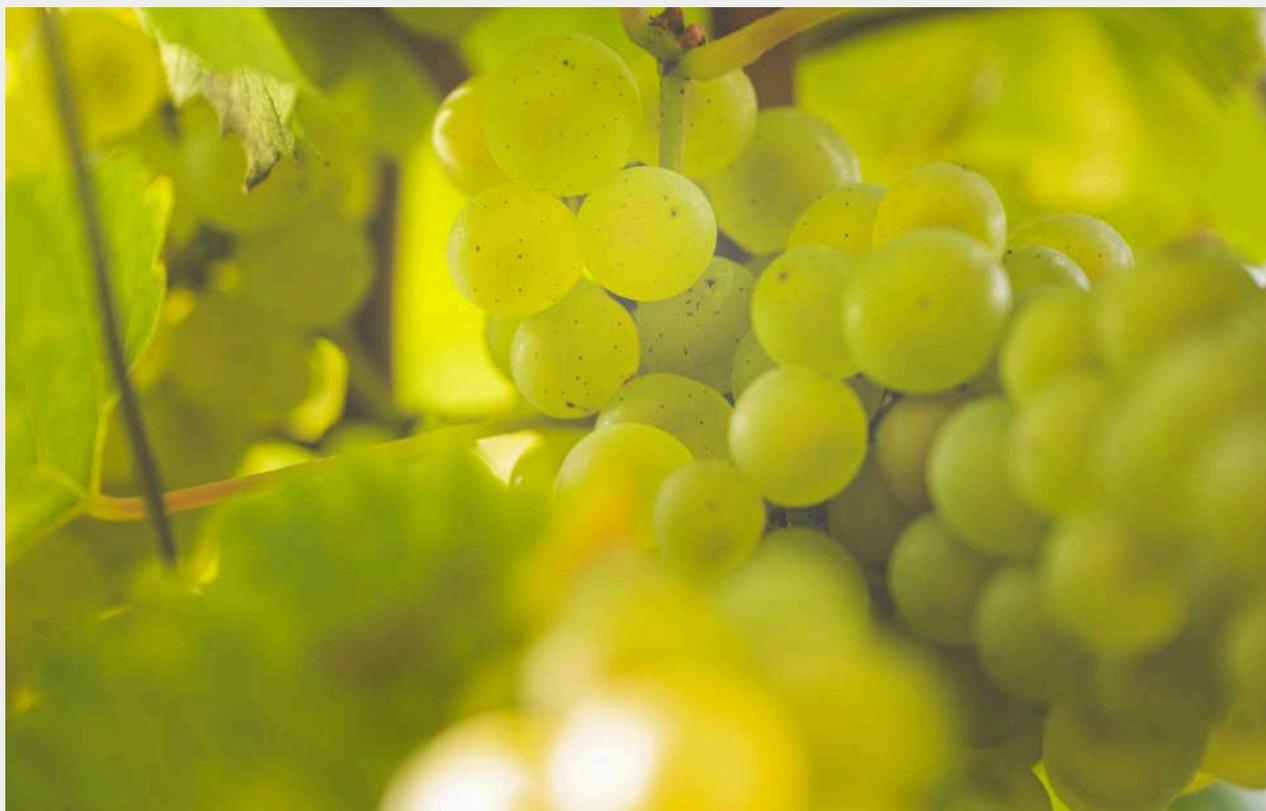
Mot sur le millésime 2023

Malgré un risque de gel début avril et un début de printemps assez pluvieux, un beau temps s'installe à la mi-mai favorisant une croissance rapide de la végétation. La floraison s'effectue la première semaine de juin, puis l'été chaud et arrosé par quelques orages (avec un peu de grêle dans les bas de meursault le 11 juillet) nous dirige vers des vendanges précoces.

Nous débutons les vendanges le 31 août par les Chassagne-Montrachet 1er Cru Chaumées et les Puligny-Montrachet 1er Cru Referts et terminons le 11 septembre dans le Corton-Charlemagne (côté Pernand-Vergelesses). Le degré d'alcool est de 12,5 en moyenne avec des pH à 3,20 en moyenne pour les blancs et de 3,40 pour les rouges.

“Le style des vins sera sur la finesse, la minéralité et la fraîcheur. Après un an d'élevage en fûts les vins seront soutirés en cuves inox pour s'affiner à l'abri de l'air.”

Pierre VINCENT



Travail d'automne : la complantation, un geste pour l'avenir

En novembre dernier, nous avons réalisé les complantations dans notre vignoble. Cette étape, bien que discrète, joue un rôle essentiel dans la pérennisation de nos parcelles. Elle consiste à replanter de jeunes pieds de vigne à l'endroit même où certains cepes manquent, affaiblis par le temps ou les passages répétés des outils lors des travaux du sol.

Avec une moyenne d'âge de 60 ans, nos vignes témoignent d'une belle longévité, mais nécessitent aussi une attention particulière. Certains cepes, devenus trop fragiles, ne tiennent plus et doivent être remplacés.

Cette saison, nous avons ainsi replanté environ 2 000 pieds de Chardonnay et 900 pieds de Pinot Noir. Tous proviennent exclusivement de sélections massales rigoureusement choisies, dans le souci de préserver l'identité et l'authenticité de notre vignoble.

Un travail de patience et de précision, dans le respect du vivant, qui prépare l'avenir tout en honorant le passé.

Les amendements organiques

L'hiver est aussi l'occasion de nourrir les sols en profondeur grâce à des amendements organiques d'origine naturelle, apportant à la vigne les éléments essentiels pour aborder le prochain cycle végétatif.

Travail d'hiver : la taille, l'art de préparer la vigne à son nouveau cycle

Parmi toutes les étapes qui rythment l'année au vignoble, la taille est sans doute la plus déterminante. Réalisée entre décembre et mars, elle donne la dynamique de la future campagne, influençant à la fois la vigueur de la vigne, son équilibre et la qualité des raisins à venir.

Nous commençons par la taille des Pinot Noir, avant de poursuivre avec les Chardonnay. Pour mener à bien ce travail essentiel, nous sommes accompagnés par les Maîtres Tailleurs italiens Simonit & Sirch, véritables références dans la préservation du matériel végétal. Leur approche fine et respectueuse vise à prolonger la vie de nos cepes.

Depuis l'an dernier, nous avons opté pour une taille en Cordon de Royat. Ce choix s'est imposé naturellement afin de mieux réguler le flux de sève et d'assurer une répartition plus homogène de la charge en raisins. Un geste technique, mais aussi profondément engagé, au service de la durabilité et de l'expression la plus juste de nos terroirs.





Des bouteilles à l'image du domaine

Chaque bouteille est le fruit d'un travail sur-mesure : moulée dans un moule exclusif, elle porte en relief le nom du domaine inscrit au bas de la bouteille. Un détail authentique, signature discrète mais affirmée, gage d'originalité et de traçabilité.

La couleur « feuille morte » a été choisie pour les bouteilles, apportant une touche subtilement élégante et renforçant leur positionnement haut de gamme.

Les vins ont été mis en bouteille du 7 au 11 avril, dans le respect du calendrier lunaire.

Nos étiquettes, signatures d'un savoir-faire

Épurées, soignées, et profondément authentiques, nos étiquettes incarnent notre vision du vin : artisanale, locale, et haut de gamme. Imprimées à Beaune en collaboration avec notre imprimeur de confiance, elles ont été conçues sur un papier dit artisan, choisi pour sa texture unique et sa noblesse.

Blanche, sobre et élégante, l'étiquette se décline en deux finitions : un galbé doré pour les vins blancs, un galbé rouge pour les vins rouges. Un détail raffiné, pensé pour sublimer chaque bouteille et affirmer notre identité avec discrétion et caractère.



Nos cartons, plus qu'un emballage : un engagement

Pensés pour protéger vos bouteilles de vin avec soin, nos cartons sont le fruit d'une démarche écoresponsable et locale. Fabriqués à Beaune en collaboration étroite avec notre fournisseur, ils sont conçus à partir de papier recyclé collecté partout en Europe. Les bobines de papier, elles, sont produites en France, assurant une traçabilité et une qualité optimale.

Chaque détail compte : même les encres que nous utilisons sont sans solvants, fabriquées directement par l'usine de carton. Un geste de plus pour la planète, sans compromis sur l'esthétique ou la performance.



Nous avons récemment mis en ligne notre site internet, pensé comme une véritable vitrine de notre identité et de notre engagement. Épuré dans sa forme, fidèle dans le fond, il met en lumière les spécificités de notre domaine à travers plusieurs volets complémentaires.

Vous y découvrirez notre philosophie, nos vins – qui s'étendent sur l'ensemble de la Côte de Beaune, de Chassagne-Montrachet au sud jusqu'à Pernand-Vergelesses au nord – ainsi que nos terroirs, présentés via une carte interactive de la Côte. Celle-ci vous permet de naviguer librement à travers nos appellations et d'explorer les multiples facettes de nos vins.

Un onglet média est également à votre disposition : vous y trouverez l'ensemble de nos supports téléchargeables, tels que les fiches techniques, les packshots des bouteilles, des photos du domaine, ainsi que nos actualités. Celles-ci se déclinent sous deux formats : les flashnews, qui regroupent les notes de presse et les articles rédigés par des journalistes spécialisés ; et les newsletters, envoyées trimestriellement, qui racontent la vie du domaine au fil des saisons, revenant sur les moments marquants des trois derniers mois.



www.domaine-pierrevincent.fr



Retrouvez nous également sur Instagram :
[@domainepierrevincent](https://www.instagram.com/domainepierrevincent)

RETRANSCRIRE L'ÉNERGIE DE LA VIGNE DANS LE VIN

À la cave, la vinification est peu interventionniste, elle se déroule le plus simplement possible et sans artifice. Nous cherchons à retrouver le fruit dans sa plus grande pureté et cela passe par de moins en moins de fûts neufs dans l'unique but de retranscrire le terroir. L'élevage est long, deux hivers en cave sont nécessaires afin de permettre aux vins de se stabiliser naturellement.

VOIR LA COLLECTION DES VINS

MEURSAULT



Meursault 1er Cru
Les Charmes



Meursault
Les Crotois



Meursault
Les Grands Charrons



Meursault
Les Luchets

