



DOMAINE DU CELLIER AUX MOINES
fondé en 1258

Les vendanges 2013 du Domaine du Cellier aux Moines



Givry, le 8 octobre

Les vignobles de la Côte Chalonnaise semblent faire une vendange prometteuse malgré coulure et millerandage, incidents survenus lors de la floraison..., et les aléas climatiques qui ont balayé le territoire français pendant tout l'été.

Alors que les vendanges ont démarré le jeudi 26 septembre à Givry, nous avons préféré, comme à notre habitude, attendre quelques jours de plus pour obtenir une meilleure maturité, et faire baisser les acidités, quitte à trier davantage les raisins.

La pluie tombée les 28 et 29 septembre a fait chuter une acidité un peu trop élevée, sans diluer la teneur en sucre qui a pu reprendre sa progression grâce à un feuillage encore actif en terme de photosynthèse.



Nous avons choisi de récolter d'abord nos premiers crus de blancs de Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Santenoy, les 2 et 3 octobre. Si les rendements ont clairement été pénalisés par la coulure, la qualité était au rendez-vous, avec des teneurs en sucre approchant les 13 degrés et des jus après pressurage témoignant d'une belle nervosité.

La vendange du Clos du Cellier aux Moines a démarré le 4 octobre seulement, avec des raisins présentant de bonnes maturités alcoolique et phénolique et un état sanitaire très correct. Les vignes avaient été légèrement effeuillées côté soleil levant, avant la véraison. La vendange manuelle, son transport immédiat en petites caisses percées, et un tri très rigoureux sur table de tri vibrante ont permis de mettre à macérer en

cuves de beaux raisins de pinot noir. Après un tri éliminant 10 à 20 % des grappes par parcelle, le rendement des vignes du Clos devrait se situer autour de 30 hectolitres par hectare.

Compte tenu des replantations en cours, la récolte a porté sur environ deux hectares de vieilles vignes et un hectare de septième et sixième feuilles de pinots très fins. La cueillette des raisins du Clos s'est terminée ce lundi 7 octobre. Suspendues le samedi 5 au matin pour cause de légère pluie, ces vendanges auront été rentrées avec une météo plutôt clémente. Il ne reste plus qu'à... vinifier ces beaux raisins !

Philippe et Catherine Pascal.

Crédit photo: ©focale.info Thomas HAZEBROUCK



A propos du Domaine du Cellier aux Moines :

Catherine et Philippe Pascal ont acquis ce domaine cistercien en 2004. Ils consacrent quatre années à la restauration du Cellier aux Moines, classé Monument Historique.

En 2006, pour leur premier millésime, ils se sont adjoint les services d'Erwan Bretauière, jeune vigneron givrotin.

Outre les 5 ha du Clos du Cellier aux Moines, premier cru de Givry, le Domaine possède une parcelle de 61 ares à Mercurey, les « Margotons ». Depuis 2012, Catherine et Philippe Pascal ont repris trois parcelles de Premiers Crus dans la Côte de Beaune : Puligny-Montrachet les Pucelles (27 ares), Chassagne-Montrachet les Chaumées (23 ares) et Santenay Beauregard (27 ares).

[Vous pouvez télécharger le communiqué ainsi que les visuels en cliquant sur le lien :](http://ftp.transversal.fr/ANNEE_2013/Clos_du_Cellier_aux_Moines/Vendanges_2013/)
http://ftp.transversal.fr/ANNEE_2013/Clos_du_Cellier_aux_Moines/Vendanges_2013/

Domaine du Cellier aux Moines
Service de presse
Agence Transversal
Jean-François Hesse
01.41.49.06.10
presse@transversal.fr

Domaine du Cellier aux Moines
Clos du Cellier aux Moines
Catherine & Philippe Pascal
71640 Givry
03.85.44.53.75
contact@cellierauxmoines.fr