Hôtel de Ville de Crissier, le 15 Octobre 2022

DÉGUSTATION DU DOMAINE LEROY
Horizontale 1993 par le Dr. Romain Doglia
en collaboration avec Baghera Wine Auctions et Wine Rose

INTRODUCTION HISTORIQUE

L'histoire du domaine Leroy en Bourgogne débute en 1868, lorsque François Leroy, vigneron propriétaire, entre autres à Auxey-Duresses et Musigny, fonde la Maison de négoce Leroy. Son descendant Joseph reprend et développe l'entreprise familiale avec sa compagne Louise Curteley. Le vigneron, également liquoriste et distillateur, arrive à obtenir des récompenses pour ses productions.
Son fils Henri rejoint l'équipe du domaine en 1919. Il s'emploie alors à créer une distillerie à Segonzac (Charente) et développe une section eaux-de-vie à Gensac La Pallue. Il rachète en 1942 la moitié du vignoble de la Romanée-Conti, dont les vins sont déjà célèbres dans le monde entier. Henri Leroy dédie alors tout son temps à l'exploitation de ces parcelles, jusqu'à son décès en 1980.
Sa fille cadette Lalou Bize-Leroy met un pied dans les affaires familiales en 1955. Elle est cogérante du domaine de la Romanée-Conti, aux cotés d'Aubert de Villaine, de 1974 à 1992. Avec l'aide de Takashimaya, le distributeur au Japon des vins de sa maison de négoce, elle créera le domaine Leroy en appellation Côtes-de Nuit, en rachetant des vignes du domaine Noëllat et du domaine Philippe Rémy en 1988 et 1989.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE MILLÉSIME - Le 1993 en Bourgogne…

Le début du cycle végétatif fut régulier, avec un développement homogène. Le mois de juin et une partie de juillet étant très humides, la pression du mildiou fut forte. Enfin, le mois d'août ensoleillé ouvrit une fenêtre de maturation bien nécessaire, chassa les moisissures et épaissit les peaux des baies.
La deuxième semaine de septembre il plut presque tous les jours, mais le soleil revint une fois de plus. Pour beaucoup, la récolte débuta vers le 18-20 septembre, mais des intempéries qui ressemblaient à une mousson commencèrent le 22.
Pour beaucoup de producteurs la chaptalisation fut nécessaire car les alcools potentiels n'atteignaient que les 11 %. Les peaux de raisin très épaisses et le niveau élevé de tanins qui en découle, ainsi que le niveau élevé d'acidité retenue dans les raisins, étaient immédiatement apparents. Les rendements étaient moyens pour la période 1992-1994, mais encore sensiblement supérieurs (+10%) à ceux de 1991, 1995, 1997 & 1998.
30 ans après, dans le verre, on retrouve des vins de couleur sombre avec une excellente concentration aromatique et une profondeur de fruit, des tanins (désormais) fondus et généralement une acidité intégrée.

…et au Domaine Leroy

En 1993, sa vigne subit les attaques féroces du mildiou. Il en faut bien plus pour faire dévier Lalou Bize-Leroy de ses convictions. Elle ne baisse pas les bras et met au point des tisanes et des décoctions pour les soins. Cela fonctionne au-delà de toute espérance ! Chaque semaine, pendant la saison, ses équipes appliquent des tisanes de sarriette, racine d'aunée, bardane, consoude, feuille de gui, romarin, camomille matricaire, bourdaine, etc… La liste est longue des plantes que le domaine utilise pour soigner au quotidien la vigne. Un seul credo : « rendre la vigne heureuse et amener des forces de vie à la plante et au sol».

Ce n'était pas toujours facile et le millésime 1993 était « certes une catastrophe due au mildiou, mais ils n'avaient à blâmer personne pour être en retard dans leurs traitements ».

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

L'APÉRITIF

Bourgogne Aligoté d'Auvenay « Sous le Châtelet » 2014

Robe pâle or aux reflets verts.
Nez très réducteur où les composés souffrés (allumette - sel de mine) couvrent le fruit. Cette sensation est moins marquée sur la deuxième bouteille, qui par contre s'avère plus réductrice après décantage qu'à l'ouverture. La pêche blanche et les notes agrumées dominent l'aromatique encore totalement primaire.
La bouche d'une droiture alarmante est davantage verticalisée par la composante réductrice. Seul un fin moelleux enrobe les amertumes en milieu de bouche et la caractéristique note de coquille écrasée rajoutent une matrice iodée en finale.
Vin en devenir 2024 - 2034+

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE PASSAGE À TABLE

Entrée 1

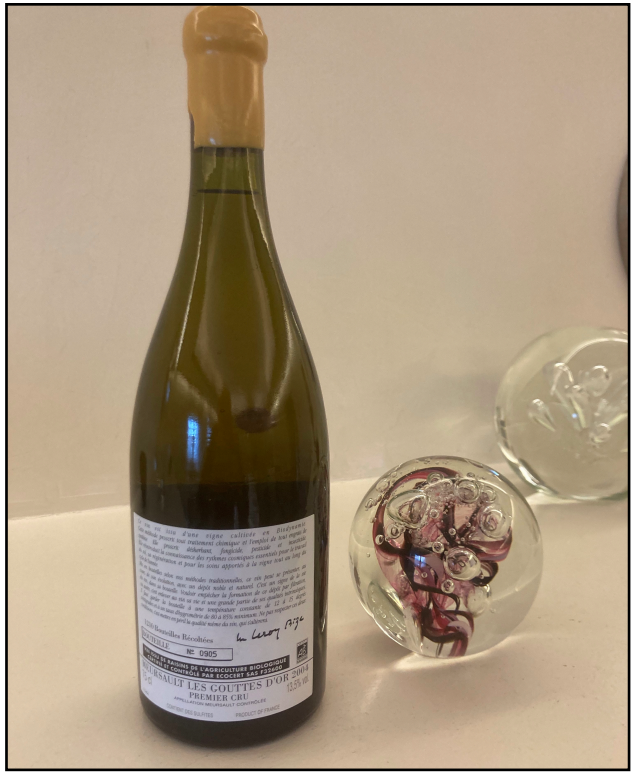
Dos de Turbot cuit doucement au vin blanc
laitue croquante et huile au géant d'Italie

Meursault 1er Cru « Les Gouttes d'Or » 2004, d'Auvenay

Robe or brillant.
Nez légèrement patiné au départ par une perceptible oxydation (coing - pomme Boskoop), il s'ouvre ensuite sur l'huître, des touches toastées-beurrées, puis encore des composantes réductrices chambre à air / pneu et notes souffrées. Équilibre complexe et énigmatique autour de ce flacon.
Bouche saline, longiligne, grande finesse de la trame tannique et maturité du fruit qui l'enrobe. Finale qui manque légèrement de précision.

L'ACCORD MET & VIN

Cet accord, sûrement l'un des meilleurs du repas, fut défini de complémentaire, voir synergique entre plat et vin.
Les trait d'union étant la sauce crémée, la chlorophylle du persil et la mayonnaise citronnée.
Ces trois éléments renforçaient la bouche du vin, en amenant de la sève et du volume.
L'équilibre entre texture du vin et la tendresse du dos de turbot, simplement nacré, était fabuleux.
La touche poivrée du plat amenait une étincelle supplémentaire.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Entrée 2

Médaillons de Homard bleu marinés au curry Balti
pinces aux aromates et salsifis rôtis au corail

Corton-Charlemagne Grand Cru Leroy 2009

Robe or riche, brillante.
Nez sur la pomme golden, toast grillé, boisé intégré, coquille de crustacé et notes salines.
A la bouche l'attaque est puissante, pleine, et se développe ensuite en verticalité vers le milieu. Le boisé encore évident se fond dans le moelleux. En retro-olfaction des notes de torréfaction.
Le lendemain le vin avait complètement changé de visage, une forme athlétique, l'élevage imperceptible aux nez, soulignait la structure acide-amère avec un tannin blanc de grande classe. Finale sur l'umami d'une longueur interminable.

L'ACCORD MET & VIN

En prenant les médaillons de homard seuls avec la garniture de carotte, la pureté de la rencontre était assez sublime.
Accord à la réussite mitigée à cause de la sauce, par la présence d'épices qui dépassent le vin de par leur persistance (poivre - cumin).
Ceux-ci augmentent la perception boisée - fumée au delà du souhaitable.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Entrée 3

Poularde de Bresse en cocotte à l'or blanc du Piémont

Volnay 1er Cru « Santenots du Milieu » Leroy 1993

Robe rubis dense, encore fringuant de jeunesse.
Nez sur le kirsch et la feuille de cerisier, apparence de grande maturité de fruit.
Il s'oxygène ensuite et l'intégrité du fruit commence à se dépouiller. Des notes ferriques - hématiques émergent, une touche fumée.
La bouche est tendue, sévère, au tannin ferme et légèrement fibreux. L'acidité monumentale augmente le décalage par rapport à la chair du vin. À mon avis le portrait du 1993 qui reflète le plus la littérature sur ce millésime, mais en désalignement par rapport aux autres crus, notamment en côte de nuit.

Clos de Vougeot Grand Cru Leroy 1993

Robe rubis aux reflet grenat - orangé.
Nez sur de la pure parfumerie…la fleur sèche, pivoine, des notes viandées - umami. Aromatique charnue, prélude à une bouche somptueuse, mûre et complète.
C'est une danse entre le moelleux et la sapidité d'un tannin totalement fondu, précis et ciselé.
Bouteille parfaite à pleine maturité. Combien de temps tiendra ce plateau ?

L'ACCORD MET & VINS

La poularde de Bresse, cuite à la perfection, le fond brun légèrement crémé, les champignons, la truffe blanche…un wow effect garanti par les grands classiques !
L'accord a permis de jouer entre l'audace du Volnay et la sensualité du Clos Vougeot a majorité des convives ont penché vers la côte de nuit, d'un côté pour l'évolution aromatique du vin, de toute évidence plus tertiaire presque truffée, mais aussi pour la plénitude qu'il arrivait à communiquer.
Le Volnay a été apprécié pour le support tannique qui mariait la chaire ferme de la poularde et la sauce.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Entrée 4

Noix de Ris de Veau cuisinée aux champignons d'Automne

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Brûlées » Leroy 1993

Robe rubis mat.
Nez initialement fermé, de grande densité, mais sans l'éclat que l'on pouvait associer à ce terroir mythique ! Selon certains, une bouteille timide qui nécessitait de l'oxygène, selon d'autres, un léger défaut. Le lendemain elle se montrait plus accessible, mais malheureusement encore bloquée dans son expression, aux nez comme à la bouche, qui restait assez sévère, séveuse et verticale, presque manquant de chair.

Nuits-St-Georges 1er Cru « Aux Boudots » Leroy 1993

Robe rubis éclatant avec l'ongle grenat.
Au nez une explosion de fruit rouge, kirsch, pétale de rose, pot pourri fleurs séchées.
A la bouche un tanin encore mordant, qui évolue en profondeur, presque collant au départ. L'oxygénation lui a fait gagner en élan et raffinement. Sûrement une bouteille parfaite qui montre encore une fois avec surprise, comment les 1er crus avaient besoin de plus d'oxygène que les grands crus. Ils se montraient toujours plus austères que ces derniers.

L'ACCORD MET & VINS

Le plat appelait sans aucun doute de l'umami, un spectre aromatique et gustatif tertiaire.
De ce fait certains convives ont salué la continuité offerte par les Brûlées, malgré le manque d'éclat du flacon. D'autres ont préféré l'exubérance des Boudots, sans doute l'une des parcelle les plus Vosniennes de tous le finage de Nuits St Georges.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

L’intermède de méditation

Chambertin Grand Cru Leroy 1993

Robe rubis aux reflets grenats.
Un nez envoûtant, sur les fleurs rouges, un boisé acidulé style rooybos, carcade, baie de goji. Un caractère autant sanguin que terrien pour ce grand cru majestueux et à pleine maturité d’expression.
La bouche suit précise, sensuelle et profonde, vers la finale séveuse - calcaire, longue et saline.
Vin à maturité…simplement du bonheur !

Romanée-St-Vivant Grand Cru Leroy 1993

Robe rubis - grenat, brillant.
Nez de grande complexité et densité aromatique, au profil floral, fruit rouge séché, tomate séchée - bouillon de viande.
La bouche se révèle tout aussi exubérante et garnie de belle facture. La chair est tranchée par un tannin structuré et mordant, selon certains on n’est pas (encore) dans une notion de plaisir. La finale sur le fruit acidulée est encore sur la retenue.

Clos de la Roche Grand Cru Leroy 1993

Robe rubis très dense au reflet brique.
Le nez initialement fermé (ferme-renard), d’autolyse et herbes médicinales,
se délivre avec le temps sur un bouquet encore discret axé sur le floral (hibiscus), iris, des notes hématiques et la confiture de cynorhodon.
La bouche, encore très dense et fermée, confirme la concentration du vin, qui a encore du mal à s’exprimer. Le tannin musclé est enrobé par la matière. Sûrement une grande structure qui demande du temps pour s’épanouir. Finale sur des notes balsamiques à camphrées.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l’Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Plat de chasse

Selle de Chevreuil cuisiné façon poivrade

Richebourg Grand Cru Leroy 1993

Robe rubis aux bords grenat.
Nez sur les épices orientales et le poivre noir, la pivoine, un fruit mûr sucreux et flamboyant, presque un caractère de viande grillée.
La bouche se montre encore dans l'éclat de la jeunesse, où fruit et épices enrobent le tanin encore ferme. La grande structure se délie légèrement à l'oxygénation sans pour autant lâcher prise.

Latricières-Chambertin Grand Cru Leroy 1991

Robe rubis dense.
Nez sur le sous bois, le champignon sec, le cuir, le bois toasté, et des notes sanguines - ferriques dans le bouillon végétal, embellies par un fruit rouge évolué de remarquable concentration.
La bouche confirme cette évolution niveau fruit, le soutien acide et le végétal fumé complètent le tableau de fond. Vin dense et précis de grande longueur.
On dénote ici une architecture du millésime 1991 totalement différente que 93 au niveau structure tannique et évolution du fruit.

L'ACCORD MET & VINS

La chair du chevreuil était d'une finesse hors pair. Le côté Maillard du rôti amenait une dimension supplémentaire, sans pour autant sèche au cœur. L'accord ne fut pas simple à cause de la sucrosité de la sauce et de la forte présence du foie gras pour l'épaissir.
Le Richebourg, notamment le plus jeune des deux vins, avait déjà de la peine à suivre niveau fruit. Il accompagnait mais sans forcément savoir être complémentaire. Tandis que le côté sanguin et la haute acidité du L. tenait bien la confrontation. La présence du FG et la légère pointe oxydative du vin étaient en alignement.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Le Dessert

Tarte aux Pommes-Poires « Hôtel de Ville »

Ch. Tirecul La Gravière « Cuvée Madame » 1995

Robe ambre brunâtre brillant.
Le nez est initialement sur le safran, la pomme et l'abricot, le miel de châtaignier, la noix confite, le caramel au lait et la gelée de coing. Tout se rencontre ici dans une harmonie totale et un stade évolutif ou le vin a commencé à « digérer ses sucres ».
La bouche d'une concentration impressionnante, à la texture moelleuse et caressante, la haute acidité totalement intégrée. Un vin d'une jeunesse épatante qui va sûrement encore gagner en longueur dans la finale avec le développement salin qui viendra avec l'âge.

L'ACCORD MET & VIN

Simplement somptueux grace à la délicatesse de la pomme dans sa fine caramélisation.
La pâte qui supporte le fruit amenait une croustillance qui se fondait avec le moelleux de ce grand liquoreux.
On n'a pas réinventé l'eau chaude avec cet accord… mais que c'est bon !

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Le Digestif

Friandises

Cognac Bisquit-Dubouché « Napoléon » 1811

Robe ambre-brun brillant.
Le nez s'offre avec une puissance hors norme et les réminiscences d'aristocratie d'antan…
La pâte de coing, la noix sèche, le champignon, des notes de torréfaction et chocolat noir légèrement réglissé.
Le boisé est noble et apparent. L'alcool, entre évaporation et concentration, montre une harmonie remarquable, celle d'une oxydation lente.
À la bouche les tanins du bois sont presque caramélisés, des bâtonnets de chocolat et moka qui amènent une matrice amère contrastant la générosité de cette eau-de-vie.
Un inoubliable saut dans le passé !

REMERCIEMENTS

Les vins de Lalou-Bize nous permettent d'intérioriser une interprétation de la Bourgogne qui est faite de nuances, d'une complexité hors norme et d'une fidélité alarmante…ces vins sont simplement majestueux.
Pour ce qui en est de la fin du repas, les raisins qui ont donné naissance à ce Cognac étaient vendangés et en même temps Napoleon se préparait pour attaquer la Russie dans sa campagne d'expansion vers l'est…
Cette rencontre fût un vrai voyage et un « condensé » de contenu que je n'aurai jamais pensé possible sans l'initiative de Romain, que je remercie du fond du cœur !

Un immense merci au même titre à tous les participants pour leur compagnie et partage, ainsi qu'à l'équipe de Baghera Wines pour leur précieuse assistance!

In fine, un grand merci à Franck Giovannini et la cuisine, pour ce repas de rêve, à l'équipe de sommellerie, dans les personnes de Camille et Jacques, pour leur accompagnement irréprochable, et la brigade de l'Hôtel de Ville de Crissier pour leur accueil!

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

APPENDIXES

LA MAISON LEROY à Auxey-Duresses

François LEROY, vigneron, est propriétaire de vignes à Auxey-Duresses, mais aussi à Meursault, Pommard, Chambertin, Musigny, Clos Vougeot et Richebourg.
A cette époque, il vendait ses vins par l'intermédiaire du Comptoir des Propriétaires de la Côte-d'Or, à Beaune, comme en témoigne un document de cotation datant de 1851, qui citait les prix de ses Richebourg et Musigny.
Désireux d'agrandir son entreprise, il fonde la Maison Leroy en 1868.
Le fils de François Leroy, Joseph Leroy, avec l'aide intelligente de sa femme, Louise Curteley, agrandit considérablement le petit commerce d'Auxey-Duresses.
En plus de faire des vins, il fabriquait également des liqueurs et des alcools distillés.

Henri LEROY, fils de Joseph et Louise, rejoint l'entreprise familiale en 1919. Il la diversifie et l'agrandie en créant une filiale qui produit des eaux-de-vie alcoolisées à Gensac La Pallue, près de Cognac. Il a également établi une distillerie de pointe à Segonzac, au cœur de la Champagne.

Henri Leroy était un ami d'Edmond Gaudin de Villaine. L'épouse et le beau-frère de De Villaine, Marie-Dominique Chambon et Jacques Chambon, avaient hérité entièrement du Domaine Romanée-Conti en octobre 1912. En raison des crises financières mondiales des années 1920, le Domaine était à vendre dans une étude de notaire à Paris depuis de nombreuses années ; les acheteurs potentiels attendaient de nouvelles difficultés financières pour exiger le meilleur prix possible.
Henry Leroy réussit à persuader son ami de ne pas vendre les parts du Domaine Romanée-Conti, mais Jacques Chambon insista pour vendre ses parts et les revendit ainsi à Henri Leroy en 1942, ce qui fit d'Henri Leroy le propriétaire de la moitié du Domaine Romanée-Conti qui est toujours détenu par la famille Leroy aujourd'hui.
Henri Leroy se consacre entièrement au Domaine Romanée-Conti pendant les quarante années suivantes. Il a donné le meilleur de lui-même à ce Domaine ; son intelligence, son professionnalisme, son cœur en ont fait le « fleuron de la Bourgogne ».
Il meurt en 1980, fier d'avoir tenu la promesse faite à son ami Edmond Gaudin de Villaine : « Ne vendez pas vos actions, vous verrez, nous ferons de cela un bijou ».
Lalou BIZE-LEROY, la fille d'Henri, rejoint l'entreprise familiale, la Maison Leroy, en 1955. Elle devient Présidente-Directrice Générale en 1971. Avec beaucoup de dévouement et beaucoup de travail, par une dégustation constante, elle entreprend de comprendre les caractéristiques essentielles de chaque « terroir » de chaque vignoble de Bourgogne. Pour la Maison Leroy, aujourd'hui encore, elle cherche sans cesse à acheter les meilleurs vins, et, pour elle, le meilleur est toujours à venir.
De plus, chaque semaine, elle accompagnait son père au Domaine Romanée-Conti dont elle devint, avec Aubert de Villain, co-gérante de 1974 au 15 janvier 1992. La Maison Leroy distribua les vins du Domaine Romanée-Conti dans le monde entier (sauf aux États-Unis et en Grande-Bretagne) jusqu'au 15 janvier 1992.
Takashimaya, propriétaire de grands magasins de luxe au Japon, distributeur des vins de la Maison Leroy depuis 1972 au Japon, entre au capital de la Maison Leroy en 1988 à hauteur de 1/3. Il facilite ainsi l'acquisition des vignes du Domaine Leroy.

LE DOMAINE LEROY à Vosne-Romanée & D'AUVENAY à St-Romain

Au fil des années, il est devenu de plus en plus difficile de trouver des viticulteurs avec des vins répondant aux normes strictes du label Maison Leroy. C'est pourquoi Lalou BIZE-LEROY prend la décision d'agrandir le vignoble de la Maison Leroy. En 1988, elle fonde le Domaine Leroy en rachetant pour Leroy les domaines de Charles Noellat à Vosne-Romanée (Richebourg, la Romanée St-Vivant, le Clos de Vougeot, Premiers crus Vignerondes et Boudots à Nuits et Beaumonts et Brulées à Vosne) et, en 1989, celui de Philippe-Rémy (Clos de la Roche, Latricières-Chambertin et Chambertin).
Au total, le Domaine Leroy compte aujourd'hui 21 hectares, 99 ares, 66 centiares.

À la même époque naît aussi le confidentiel et aujourd'hui mythique Domaine d'Auvenay, basé à Saint-Romain où elle est désormais établie. Hors de toute autre contingence que ses propres convictions, Lalou Bize-Leroy, en femme libre et sans concession, va pouvoir aller au bout de ses idées : des idées et des choix qui font aujourd'hui l'admiration de toute la planète Vin.

LES PRATIQUES EN VIGNE

La Biodynamie
De sa conviction profonde que tout est vivant : la terre, les sols, les plantes, « …aussi vivant que les animaux et les humains… », Lalou Bize a immédiatement cessé d'utiliser tout produit chimique de synthèse sur les vignes. A partir de septembre 1988, toutes les vignes sont intégralement cultivées en biodynamie.
L'agriculture biodynamique considère la nature comme un système holistique interconnecté, il introduit et intègre la connaissance des influences astrologiques et cosmiques et de leurs effets sur la vigne pour en prendre soin.

En pratique…
Le Domaine Leroy ne remplace pas un vignoble entier, jamais. Uniquement cep par cep selon les besoins. Les ceps sont remplacés par de jeunes plants issus de bourgeons de vignes sœurs du même vignoble. En utilisant une sélection visuelle pour choisir le bourgeon le plus robuste et le plus prometteur, les plantes sont cultivées et remplacées de cette manière. Comme une famille, toutes les vignes sont apparentées et d'âges divers grandissent ensemble, vivent ensemble.

La taille se fait en guyot de mi-janvier à début avril, uniquement les jours où la lune passe devant les constellations : Sagittaire, Bélier, Lion et si nécessaire aussi Verseau, Gémeaux et Balance.
Un lavis biodynamique est peint sur chaque coupe de la vigne pour accélérer la cicatrisation et protéger la plaie ouverte.
Pas de tonte ni d'élagage du bout des vignes pour éviter tout stress à la plante et aussi garder "l'apex" (dernier bourgeon sur la branche).
« Palissage » (fixation des sarments sur un fil) du bout des ceps non taillés.

Un épandage de compost et de fumier de type « Maria Thun » est fait sur l'ensemble du vignoble, selon les besoins, tout au long de l'année.
Travail du sol est effectué à la main, le buttage et débuttage avec les véhicules tout-terrain à quatre roues les plus légers possibles pour éviter de compacter le sol.
Rien n'est laissé au hasard pour que le rare raisin ainsi sélectionné arrive à la cave en état de maturité parfaite. Les rendements moyens sont de 15 hl/ha.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

A LA CAVE

Le transport du raisin en petits paniers jusqu'au chai se fait en camionnette réfrigérée à 5°.
Les raisins sont ensuite soigneusement triés sur deux grandes tables de tri (sans tapis roulants mobiles) avec de nombreux yeux attentifs, pour ne choisir que les raisins les plus sains.
La fermentation a lieu dans de grands fûts en bois sans éraflage ni foulage pour éviter toute oxydation et préserver les levures indigènes présentes sur les pellicules des raisins.
Les techniques d'extraction employées, le pigeage et le remontage, ont lieu tout le long de la fermentation et macération.
À la cave il n'y a pas d'œnologue, André Porcheret n'ayant pas été remplacé après son départ lors de la récolte 1993.
Après fermentation alcoolique et pressurage, les vins descendent dans la première cave souterraine où leur élevage démarre dans des barriques neuves de Cadus et François Frère. Ils y restent jusqu'à la fin de leur fermentation malolactique. Après avoir vidé le jus de la lie (« soutirage à la sapine » - lorsqu'aucune pompe n'est utilisée, seule la gravité) ; les vins descendent ensuite dans la seconde cave, plus profonde et plus froide. C'est là qu'ils restent jusqu'à leur mise en bouteille.

DOMAINE LEROY	DOMAINE D'AUVENAY
9 Grands Crus : Corton-Charlemagne — 43 a 15 ca, Corton-Renardes — 50 a 14 ca, Richebourg — 77 a 65 ca, Romanée-Saint-Vivant — 99 a 29 ca, Clos de Vougeot — 1 ha 90 a 69 ca, Musigny — 27 a, Clos de la Roche — 66 a 50 ca, Latricières-Chambertin — 57 a 15 ca, Chambertin — 70 a 32 ca	**5 Grands Crus:** Chevalier-Montrachet - 16a, Bâtard-Montrachet & Criots Bâtard-Montrachet - 6a, Bonnes Mares - 26a, Mazy-Chambertin - 26a
8 Premiers Crus : Volnay 1er Cru Santenots du Milieu — 35 a 10 ca, Savigny Les Beaune 1er Cru Les Narbantons — 81 a 2 ca, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Vignerondes — 37 a 80 ca, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots — 1 ha 19 a 68 ca, Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brûlées — 27 a 13 ca, Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts — 2 ha 61 a 13 ca, Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes — 22 a 94 ca, Gevrey Chambertin 1er Cru Les Combottes — 46 a 3 ca.	**2 Premiers Crus:** Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières - 27a, Meursault 1er cru Les Gouttes d'Or - 20a
9 Villages : Auxey-Duresses "Les Lavières" — 23 a 45 ca, Pommard "Les Trois Follots" — 6 a 82 ca, Pommard "Les Vignots" — 1 ha 25 a 99 ca, Nuits-Saint-Georges "Aux Allots" — 52 a 15 ca, Nuits-Saint-Georges "Aux Lavières" — 69 a 16 ca, Nuits-Saint-Georges "Bas de Combe" — 14 a 54 ca, Vosne-Romanée "Genaivrières" — 1 ha 23 a 31 ca, Chambolle Musigny "Les Fremières" — 34 a 99 ca, Gevrey Chambertin — 10 a 95 ca.	**8 Villages:** Auxey-Duresses Les Clous - 31a, Auxey-Duresses Les Boutonnières - 26a, Auxey-Duresses La Macabrée - 63a, Meursault Pré de Manche - 10a, Meursault Les Narvaux - 73a, Meursault Les Chaumes des Perrières - 8a, Puligny-Montrachet En la Richarde et Enseignères - 24a
Burgundy Appellation: Bourgogne Aligoté — 2 ha 57 a 91 ca, Bourgogne Blanc — 35 a 19 ca, Bourgogne Rouge — 74 a 11 ca, Côteaux Bourguignons Blanc — 26 a 27 ca, Côteaux Bourguignons Rouge — 52 a 29 ca.	**-**
Surface plantée : 21.99 hectares (Rouge : 18.13, Blanc : 3.86) **Cépages rouges : Pinot noir (100%)** **Cépages blancs : Aligoté (71%), Chardonnay (29%)**	**Surface plantée : 3.9 hectares (Rouge : 0.5, Blanc : 3.4)** **Cépages rouges : Pinot noir (100%)** **Cépages blancs : Chardonnay (90%), Aligoté (10%)**
Nombre de bouteilles par an : 40000	Nombre de bouteilles par an : 8000, commercialisée partiellement