

- > **Domaine** : Domaine Poulleau
- > **Vigneron** : Thierry & Florence Poulleau
- > **Ville** : Volnay
- > **Région** : Bourgogne
- > **Appellation(s)** : Volnay, Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne Aligoté, Côte de Beaune, Chorey les Beaune, Crémant de Bourgogne, Aloxe Corton
- > **Surface cultivée** : 7.5 ha
- > **Vol. de production** : 25 à 30 000 btl
- > **Terroir(s)** : Calcaire et marnes blanches, Terre rouge filtrante. Sous-sol constitué de laves. Calcaire et limons bruns. Argilo Calcaire et Marnes ...



La philosophie du domaine :

La philosophie de notre domaine familial est basée sur un savoir-faire acquis au fil des générations. Notre travail est fondé sur le respect du raisin et du terroir. Tous les raisins proviennent exclusivement du domaine. La qualité du raisin est primordiale ainsi que le contrôle des rendements. Les méthodes de vinification sont à la fois traditionnelles et modernes, combinant expérience et technologie nouvelle afin de créer des vins qui expriment du mieux possible les subtilités du climat et du terroir bourguignon. Tous nos efforts tendent vers un même but : offrir à nos clients des vins qualitatifs, harmonieux et équilibrés.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

L'activité du domaine est rythmée par les saisons et l'évolution de la vigne. Après une taille minutieuse commencent, au printemps, les labours. Le travail à la vigne est soigné et rigoureux car tout commence par là ! Nous procédons à un ébourgeonnage sévère puis vient le temps de la floraison et de la croissance des grappes. Nous effectuons un effeuillage puis une vendange en vert si cela s'avère nécessaire. Nous surveillons la venue puis l'évolution des maladies de très près en association avec un technicien viticole (lutte raisonnée). Puis arrive la période des vendanges, si intense et si exaltante. Elle marque le début des vinifications. Nous vendangeons manuellement. La récolte est triée sévèrement pour les rouges pour ne garder que les raisins sains avec une maturité optimale. Puis vient le temps de l'élevage. Il se fait sur lies fines sans soutirage en fûts de chêne pendant une douzaine de mois.

Quelques références :

Guide Hachette des Vins , Concours des Burgondia d'Or , Tasting de Printemps , International Wine Challenge, Concours des Grands Vins de France / Mâcon, Guide Dussert-Gerber des Vins de France, Gilbert & Gaillard, Wine Enthusiast Magazine, Gault & Millau, Decanter World Wine Awards, Vins & Terroirs Authentiques, Tasted Magazine, International Wine Challenge ...



NOS VINS

Bourgogne Aligoté
(100 % Aligoté)

Côte de Beaune La Grande Châtelaine (100 % Chardonnay)

Crémant de Bourgogne
(100 % Chardonnay)

Corton Charlemagne Grand Cru
(100 % Chardonnay)

Bourgogne Pinot Noir
(100 % Pinot Noir)

Côte de Beaune Les Mondes Rondes (100 % Pinot Noir)

Chorey-lès-Beaune
(100 % Pinot Noir)

Volnay & Volnay Vieilles Vignes
(100 % Pinot Noir)

Volnay 1er Cru
(100 % Pinot Noir)

Aloxe Corton
(100 % Pinot Noir)