

Jean-Claude Rateau Beaune 1er Cru "Les Coucherias" blanc sec 2024



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Claude RATEAU

Millésime: 2024

Appellation: Beaune 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Ce 1er Cru représente pour nous ce qui se fait de mieux à Beaune si on optimise les trois facteurs *renommée+prix+plaisir...* et en biodynamie s'il vous plaît ! Sorti des caves du domaine en avril 2026, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JC RATEAU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Jean-Claude Rateau Beaune 1er Cru "Les Coucherias" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Voici un terroir entièrement façonné par la main de l'homme. C'est une carrière du Moyen-âge dont la pierre calcaire a servi pour la construction des célèbres Hospices de Beaune. Le sous sol est

entièrement constitué, sur plusieurs mètres d'épaisseur, de débris rocheux issus de la taille de la pierre. C'est une situation extraordinaire pour les racines de vigne qui y puisent fraîcheur et minéralité. Le sol de surface est constitué d'un lit de marnes blanches ou grises qui affleurent de la colline. Face au sud, cette carrière est l'été un véritable four qui donne au chardonnay puissance et maturité.

Pressurage lent de vendanges entières, débouillage une nuit, fermentation en petit volume (cuves émaillées, par lots de 7 Hl correspondant à un pressoir), levures indigènes. Puis élevage sous bois (fûts de 4 à 10 ans, pas de fûts neufs, le boisé n'est pas le style du domaine) long sur lie sans soutirage ni batonnage. Soutirage final à l'air comprimé pour limiter l'usage de pompe. Filtration kieselghur (Le **kieselguhr** est une variété de diatomite, une roche sédimentaire siliceuse d'origine organique et fossile, se composant de restes fossilisés de diatomées. Sa granulométrie est généralement comprise entre 10 et 200 µm. Il est tendre et très léger en raison de sa forte porosité. Cette dernière propriété lui permet d'être utilisé pour la filtration dans l'industrie, notamment pour le vin et en brasserie.) avant mise, mise sous gaz inerte pour minimiser les apports de SO₂

À la Vigne

Des sols vivants. Tous nos sols sont labourés, avec différentes suites de travaux correspondant à la nature de chaque sol, ainsi qu'au moment de l'année. Buttage d'automne, débattage de printemps, travail léger et superficiel d'été, et bien sûr respect de la flore sauvage dès que les conditions lui sont plus propices (période humide, repos de végétation). Le maintien de la fertilité se fait à base de fumiers compostés, de rares engrais organiques, en évitant tout excès.

Un encépagement riche et adapté . Nous privilégions toujours les sélections massales, et recherchons la grande diversité dans nos parcelles, soit en cépages uniques, soit en complantation.

Une taille respectueuse . Nombreuses sont les vignes menées en cordons afin de favoriser un meilleur ensoleillement des raisins, produire des grappes plus petites et plus saines. Pour les vignes anciennes, nous pratiquons désormais une taille limitant les plaies de taille et respectant les courants de sève du cep (taille Guyot Poussard).

Biodiversité et paysage. Nous respectons tout buisson, talus, pierrier et mur afin d'abriter une faune variée et favoriser une flore riche et complexe. Au besoin, nous replantons des haies.

Les arbres fruitiers retrouvent leur place aux abords des vignes, et de nombreuses plantations sont prévues.

À la Cave

Bien sûr, la récolte est manuelle, afin de ramasser, dans la bonne humeur, des raisins parfaitement triés, au mieux de la maturité du millésime.

Après un pressurage lent pour les blancs, ou un foulage léger pour les rouges au début de la macération des grains ou des grappes entières, les moûts partent spontanément en fermentation, avec leurs levures indigènes.

L'idéal est d'obtenir un vin sans intrant, excepté l'ajout d'une dose de soufre la plus limitée possible. L'élevage, en cave, privilégie le bois, l'acier émaillé, et l'inox.

Un suivi analytique et des dégustations régulières permettent d'élaborer des vins sans manipulations

inutiles. Tous les vins sont élevés sur lies, jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine.