

CRÉMANTS de BOURGOGNE du DOMAINE

Champagnisateur depuis 1907 Émile PARIGOT fonde son entreprise et commercialise sous son nom les vins qu'il élabore.

Après le décès d'Émile PARIGOT, ses petits fils (Bernard et Guy RICHARD avec qui M. PARIGOT s'était associé) continuent de développer la Société. La famille n'a de cesse d'améliorer la qualité de la production et apporte à la Maison sa renommée.

Les terroirs du Domaine, riches et divers, réunissent avec bonheur d'exceptionnelles caractéristiques géologiques, topologiques avec une dominance de vignobles en coteaux, et climatiques, avec des expositions qui bénéficient du meilleur ensoleillement dans le microclimat privilégié de la Côte d'Or.

Gevrey-Chambertin,

- **CÔTES DE NUITS**

Région viticole paradis du Pinot Noir, qui engendre la plupart des **Grands Vins** de Bourgogne (Chambertin, Romanée Conti, Charmes-chambertin, Gevrey-Chambertin, Nuit –Saint-Georges, Marsannay rosé...).

- **CÔTES DE BEAUNE**

La côte de Beaune est plus méridionale, il y a environ un degré d'écart entre les moyennes des températures du sud de la côte de Beaune et celles du nord de la côte de Nuits. Les expositions générales sont différentes : la côte de Beaune est exposée au sud-est.

- **HAUTES CÔTES DE BEAUNE**

Un peu plus à l'ouest, derrière la Côte de Beaune, les vignes s'épanouissent sur un plateau au relief doucement incurvé. Ici, les parcelles de vignes trônent sur les villages entre 350 et 450 mètres d'altitude. Les vignes s'épanouissent sur un sol de marnes. Dalle nacrée, calcaires à chaille, argiles et calcaires durs caractérisent la partie nord des Hautes Côtes de Beaune.

Les TECHNIQUES

- La VINIFICATION

Les vins de Bourgogne sont issus des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Aligoté. Le Crémant est la seule appellation en Bourgogne à pouvoir assembler ces différents cépages. Il est le résultat complexe de nombreuses opérations qui se déroulent selon un calendrier rigoureux.

Dans la réglementation des crémants, les grappes de raisin doivent arriver entières dans le pressoir. Cela implique des soins particuliers au moment de la récolte : vendanger manuellement et n'utiliser que des caisses de faible contenance afin que les raisins ne s'écrasent pas.



- Les FERMENTATIONS alcoolique et malolactique se font en cuve inox.

- La fermentation alcoolique (10 jours : mi-septembre – début octobre) :

A ce stade le sucre du raisin se transforme en alcool sous l'action des levures. Au terme de cette transformation, le jus de raisin devient un vin blanc tranquille.

- La fermentation malolactique (3 semaines : octobre et novembre) : elle intervient pour diminuer naturellement l'acidité du vin. Cette opération fixe définitivement l'acidité totale dans le vin.

Le crémant est un vin dit « d'assemblage ». Chaque cuvée exprime un choix personnel. L'assemblage a lieu au début de l'année suivant la vendange. C'est un rituel décisif au cours duquel chaque cépage, chaque origine a son importance. En effet, il n'existe pas de recette établie, c'est le savoir-faire de la Maison Parigot, qui permet de maintenir un style propre et une qualité constante en dépit des données spécifiques de chaque vendange. Frais, fruité, intense .

La Méthode Traditionnelle

Une fois l'assemblage achevé, le vin est mis en bouteille après lui avoir ajouté des levures de fermentation et du sucre (sous forme de liqueur). Ces levures vont progressivement transformer le sucre ajouté en alcool et produire du CO₂, qui, confiné dans la bouteille, va se dissoudre dans le vin et lentement y créer une effervescence naturelle. A ce stade, les bouteilles sont capsulées hermétiquement afin de pouvoir conserver la pression.

Dans la fraîcheur de nos caves va se dérouler la transformation des vins tranquilles en crémants. Cette deuxième fermentation alcoolique, appelée « prise de mousse » dure six à huit mois. Le gaz carbonique qui en résulte se dissout alors dans le vin qui devient effervescent. On obtiendra une pression de 6 kg dans chaque bouteille.

Les bouteilles sont stockées sur lattes.

Une fois la fermentation en bouteille terminée, on observe dans chaque bouteille un dépôt : ce sont les lies. C'est au contact de ces lies que le crémant va se bonifier et acquérir toute sa complexité, sa finesse et ses arômes. Plus un crémant vieillira longtemps en cave sur ses lies, meilleur il sera. Bien que le délai légal minimum soit de 12 mois, ces crémants vieillissent entre 18 et 60 mois selon les cuvées.

Les opérations se succèdent , le remuage(ramène les lies dans le goulot de la bouteille), le dégorgement(extraction du dépôt concentré dans le goulot), ajout de la liqueur d'expédition(composé de sucre de canne blanc fondu dans du vin blanc A.O.C., ce qui permet de lier toutes les saveurs et arômes du crémant.), temps de repos et il ne reste qu'à habiller les bouteilles avant les envois.





- CONSEILS :

Dans sa cave,

Le crémant n'a pas pour vocation de vieillir dans la cave du consommateur, mais bien dans celle de l'élaborateur, néanmoins le particulier pourra le stocker en moyenne entre 2 et 5 ans.

La durée de conservation optimale d'un crémant dépend de différents critères, essentiellement de la qualité des vins assemblés ainsi que de la durée de vieillissement sur lies.

Dernier conseil : pour servir le crémant, préférez les flûtes aux coupes. Celles-ci permettront de mieux concentrer son nez et ses arômes et de mieux apprécier la finesse des bulles, qui n'en dureront que plus longtemps.

Température de conservation: 12° à 16°C.

Température de service: de 5° à 8° C.

Fiche Technique ROSÉ PAILLETÉ

Composition: Pinot Noir 100% et pailletes d'or 24 carats.

Origines des raisins: Côtes de Beaune, Côtes de Nuits et Hautes Côtes de Beaune

Type de sols: Argilo-calcaire

Porte-greffe: SO4

Conduite des vignes: Lutte raisonnée, produits de contact, pas de désherbant chimique, labour du sol régulier.

Taille: vignes hautes en guyot double, vignes basses en guyot simple.

Age moyen des vignes: 20 – 50 ans

Vendange: Manuelle en caisses percées de 20 kg. Sélection sur table de tri.

Pressurage: Pressurage de la vendange entière en pressoir pneumatique de 3500 kg.

Vinification: Fermentation alcoolique et malo-lactique effectuées en cuves inox. Filtration avec Kieselguhr. Liqueur de tirage de notre fabrication.

Vieillessement sur lies: 48 – 60 mois

Remuage: Manuel sur pupitres.

Dégorgement: Au moins 45 jours avant mise en vente/ expédition.

Dosage: BRUT à 7 g/ L.

Alc.: 12%/ vol.

Garde: 5 ans