

Fiche Technique

Domaine d'Edouard *Crémant de Bourgogne* *Extra Brut*



Le domaine d'Edouard mené par l'autodidacte Edouard Lepesme s'étend sur 14 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Les ceps s'épanouissent sur deux coteaux distincts : au nord, entre Vaux et Auxerre, les vignes profitent d'une exposition plein sud et de sols issus du Jurassique et du Crétacé, avec une présence marquée d'argiles puis au sud, entre Vaux et Escolives-Sainte-Camille, elles bénéficient d'une orientation est, de sols plus calcaires, proches de la roche-mère, exclusivement jurassiques. Ce terroir, typique de la Bourgogne septentrionale, apporte ainsi sa facette à la grande mosaïque des terroirs bourguignons.



Cuvée issue de la parcelle la plus argileuse du domaine orientée au Nord : les Justemons. Celle-ci conserve de la fraîcheur et de la vivacité. L'assemblage : 50% de Pinot Noir pour la structure et l'aspect fruité et 50% de Chardonnay pour la fraîcheur et la finesse. 15% de vins de réserve de l'année précédente pour la complexité et la gourmandise. Elevage 24 mois en cave pour arrondir le vin et apporter une richesse aromatique. Dosage léger pour apporter un caractère fruité et légèrement sucré.



50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay

Robe : Robe jaune claire brillante.



Nez : Le nez est intense et délicat, avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

Dégustation : Il a une attaque vive et fraîche avec de fines bulles, aux notes d'agrumes et de fruits blancs.



Idéal à l'apéritif ou avec un dessert aux fruits.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine d'Edouard

Coteaux Bourguignons Blanc
La Côte de Vaux



Le domaine d'Edouard mené par l'autodidacte Edouard Lepesme s'étend sur 14 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Les ceps s'épanouissent sur deux coteaux distincts : au nord, entre Vaux et Auxerre, les vignes profitent d'une exposition plein sud et de sols issus du Jurassique et du Crétacé, avec une présence marquée d'argiles puis au sud, entre Vaux et Escolives-Sainte-Camille, elles bénéficient d'une orientation est, de sols plus calcaires, proches de la roche-mère, exclusivement jurassiques. Ce terroir, typique de la Bourgogne septentrionale, apporte ainsi sa facette à la grande mosaïque des terroirs bourguignons.



Ce vin est produit avec du chardonnay et l'élevage en cuve sur lies fines est court (6 mois). Cette cuvée propose l'expression du chardonnay de la Bourgogne septentrionale.



100 % Chardonnay

Robe : Robe jaune pâle brillante.



Nez : Le nez est frais, avec des arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Dégustation : En bouche, il est vif et équilibré, avec une belle minéralité et une finale rafraîchissante.



Idéal à l'apéritif, avec un feuilleté au chèvre ou des coquilles Saint-Jacques.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine d'Edouard

Coteaux Bourguignons Rouge
La Côte de Vaux



Le domaine d'Edouard mené par l'autodidacte Edouard Lepesme s'étend sur 14 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Les ceps s'épanouissent sur deux coteaux distincts : au nord, entre Vaux et Auxerre, les vignes profitent d'une exposition plein sud et de sols issus du Jurassique et du Crétacé, avec une présence marquée d'argiles puis au sud, entre Vaux et Escolives-Sainte-Camille, elles bénéficient d'une orientation est, de sols plus calcaires, proches de la roche-mère, exclusivement jurassiques. Ce terroir, typique de la Bourgogne septentrionale, apporte ainsi sa facette à la grande mosaïque des terroirs bourguignons.



Cette cuvée est élaborée avec du pinot noir et l'élevage en cuve est rapide (6 mois). Ce vin est friand, fruité et croquant pour vous présenter la typicité du pinot noir de la Bourgogne septentrionale.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis claire.



Nez : Ce coteau bourguignon propose un nez frais, entre griotte gourmande et note végétale agréable.

Dégustation : La bouche est friande, fine, avec une matière élégante et une tension qui lui donne du style.



Idéal avec une omelette aux champignons, des coquillettes au jambon ou une salade Caesar.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine d'Edouard

Bourgogne Aligoté Blanc



Le domaine d'Edouard mené par l'autodidacte Edouard Lepesme s'étend sur 14 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Les ceps s'épanouissent sur deux coteaux distincts : au nord, entre Vaux et Auxerre, les vignes profitent d'une exposition plein sud et de sols issus du Jurassique et du Crétacé, avec une présence marquée d'argiles puis au sud, entre Vaux et Escolives-Sainte-Camille, elles bénéficient d'une orientation est, de sols plus calcaires, proches de la roche-mère, exclusivement jurassiques. Ce terroir, typique de la Bourgogne septentrionale, apporte ainsi sa facette à la grande mosaïque des terroirs bourguignons.



Deux parcelles d'Aligoté du domaine sont assemblées pour réaliser cette cuvée. L'élevage se fait pendant un an, en cuve, sur lies fines.



100 % Aligoté

Robe : Jaune claire tirant vers le doré.



Nez : Le nez est avenant, offrant des notes de fruits mûrs à noyaux gourmands.

Dégustation : Ce Bourgogne Aligoté offre des notes de citron confit associée à une belle minéralité.



Idéal à l'apéritif, en kir (bien sûr !!!), avec un plateau de fruits de mer ou avec un poisson grillé.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine d'Edouard

Côtes d'Auxerre Blanc



Le domaine d'Edouard mené par l'autodidacte Edouard Lepesme s'étend sur 14 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Les ceps s'épanouissent sur deux coteaux distincts : au nord, entre Vaux et Auxerre, les vignes profitent d'une exposition plein sud et de sols issus du Jurassique et du Crétacé, avec une présence marquée d'argiles puis au sud, entre Vaux et Escolives-Sainte-Camille, elles bénéficient d'une orientation est, de sols plus calcaires, proches de la roche-mère, exclusivement jurassiques. Ce terroir, typique de la Bourgogne septentrionale, apporte ainsi sa facette à la grande mosaïque des terroirs bourguignons.



Cette cuvée est composée de trois parcelles, dont une vieille vigne. L'élevage d'un an est mixte entre des vins vinifiés et élevés en cuve, sur lies fines, et d'autres vinifiés et élevés en fûts de 228 litres et 350 litres sur les lies de fermentation. Cette volonté d'un double élevage apporte de la puissance, de la structure et de la complexité au vin, mais aussi, permet de développer la richesse aromatique de la cuvée.



100 % Chardonnay

Robe : Jaune pâle.



Nez : Le nez offre des arômes intenses d'agrumes, de pommes et de fruits blancs.

Dégustation : En bouche, il est rond avec des notes beurrées ainsi qu'une touche d'amande. La finale est longue, avec une belle tension, reflétant le terroir calcaire des Côtes d'Auxerre.



Idéal avec un bouquet de crevette ou des oeufs Mayo !

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine d'Edouard

Côtes d'Auxerre Rouge



Le domaine d'Edouard mené par l'autodidacte Edouard Lepesme s'étend sur 14 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Les ceps s'épanouissent sur deux coteaux distincts : au nord, entre Vaux et Auxerre, les vignes profitent d'une exposition plein sud et de sols issus du Jurassique et du Crétacé, avec une présence marquée d'argiles puis au sud, entre Vaux et Escolives-Sainte-Camille, elles bénéficient d'une orientation est, de sols plus calcaires, proches de la roche-mère, exclusivement jurassiques. Ce terroir, typique de la Bourgogne septentrionale, apporte ainsi sa facette à la grande mosaïque des terroirs bourguignons.



Ce vin résulte de l'assemblage de six parcelles du domaine. La macération, d'environ deux semaines, est réalisée avec des grappes partiellement égrappées (de 20% à 40% d'égrappées selon les millésimes) et une majeure partie de grappes entières. Puis, les vins sont élevés pendant un an à 90% en fûts de 228 litres et en demi-muids de 600 litres et à 10% en cuve. Cette cuvée possède une trame légèrement plus tannique que les vins de la région, et ce, par l'apport de la grappe entière.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis pâle.



Nez : Le nez est puissant aux arômes de cerise noire, mûre et cassis associés à des notes florales et de violette.

Dégustation : La bouche est charnue, corsée, avec une bonne acidité et des tanins délicats. La finale est persistante, offrant une belle expression du terroir des Côtes d'Auxerre.



Idéal avec une andouillette ou une galette-saucisse.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

