



Fiche Technique

Domaine Vaudoissey-Creusefond *Bourgogne Côte d'Or Rouge*



Le Domaine Vaudoissey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Sol argilo-calcaire. Situation : situé à l'Est et dans la plaine de la commune de Pommard. Les sols sont enherbés afin de limiter la vigueur et les rendements. Aucun insecticide, ni herbicide, lutte raisonnée. Le domaine favorise la biodiversité avec diverses fleurs, buissons, ou encore arbres fruitiers. Vendange manuelle. Superficie de la parcelle : 2ha 30a. Récolte partiellement égrappée. Pré-fermentaire à froid sans intrants. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût à 50% et 50% en cuve. Mis en bouteilles au bout de 12 mois.



100 % Pinot Noir.

Robe : Robe rubis brillante.



Nez : Le nez est puissant de fruits rouges et noirs.

Dégustation : En bouche, ce vin est souple, frais en attaque et fruité. On retrouve des notes de fruits rouges : cerise et framboise. Les tanins sont fondus et ronds.



Idéal avec une bavette à l'échalotte et les plats de bistronomie.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Vaudoisey-Creusefond *Auxey-Duresses Blanc*



Le Domaine Vaudoisey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Terroirs : Sol argilo-calcaire. Vignes situées au Sud du village, proche des parcelles de Meursault. Les sols sont enherbés afin de limiter les rendements. Aucun insecticide, ni herbicide, lutte raisonnée. Le domaine favorise la biodiversité. Superficie de la parcelle : 0ha 59a. Récolte non égrappée et pressée directement. Entonnage en début de fermentation alcoolique, levures indigènes suivi de la fermentation malolactique. Elevage sur lies, 15% de fûts neufs. Mis en bouteilles au bout de 12 mois.



100 % Chardonnay.

Robe : Jaune, or pâle.



Nez : Le nez est fruité, gourmand, élégant. On y retrouve des notes de toasté-vanille, de fruits blancs frais, d'amande fraîche et de mirabelle associées à une pointe d'agrumes.

Dégustation : La bouche est fruitée, équilibrée, racée et offre une jolie trame acide. Ce vin exprime des notes de coing et de mirabelle associées à des notes d'agrumes ainsi qu'une pointe d'amande et de brioche.



Idéal à l'apéritif ou avec un beau plateau de fruits de mer.

Potentiel de garde : environ 8 ans.





Fiche Technique

Domaine Vaudoisey-Creusefond *Auxey-Duresses Rouge*



Le Domaine Vaudoisey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Sol argilo-calcaire. Situation : Exposition Sud, sur le village du Petit Auxey. Les sols sont enherbés afin de limiter les rendements. Lutte raisonnée. Vendange manuelle. Superficie de la parcelle : 0ha 47a. Récolte manuelle. Pré-fermentaire à froid à 12°C pendant 3 jours. Fermentation alcoolique en levures indigènes et sans intrants. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût sur lies, 10% de fûts neufs. Mis en bouteilles après 15 mois d'élevage.



100 % Pinot Noir.

Robe : Belle robe rouge rubis.



Nez : Le nez est fruité, minéral. Il révèle des notes de framboises, cerises et de discrètes notes de mûres associées à une légère note de chocolat.

Dégustation : La bouche est fruitée, bien équilibrée, ronde et gourmande. Le vin exprime des notes de fruits rouges, de framboise. Les tanins sont fins et structurés. Superbe longueur !



Idéal avec des escargots persillés, une terrine de campagne et des Yakitori de Boeuf.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Vaudoisey-Creusefond *Meursault*



Le Domaine Vaudoisey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Sol argilo-calcaire. Assemblage des lieux dit «les vignes blanches», «les marcausses» et «les santenots». Lutte raisonnée. Vendange manuelle. Superficie : 0ha31a. Récolte manuelle, pressée directement et non égrappée. Entonnage en début de fermentation alcoolique, levures indigènes suivi de la fermentation malolactique. Elevage en fût sur lies, 25% de fût neuf. Mis en bouteilles après 12 mois d'élevage. Faible dose en sulfites.



100 % Chardonnay.

Robe : Robe jaune, dorée.



Nez : Le nez est fruité, élégant. Il révèle des notes de fruits blancs frais, d'amande fraîche ainsi que des notes discrètes de cire d'abeille, de brioche, de toasté/vanille.

Dégustation : La bouche est équilibrée, racée et offre une jolie tension. Ce vin exprime des notes de citron mûr, prune, pêche ainsi qu'une pointe d'amande, de brioche. L'élégance pure !



Idéal avec les plus beaux poissons et crustacés ou avec un Brillat-Savarin parfaitement affiné.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Vaudoisey-Creusefond *Volnay*



Le Domaine Vaudoisey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Sol argilo-calcaire. Assemblage de parcelles situées au sud-est de la commune de Volnay. Les sols sont enherbés afin de limiter les rendements. Lutte raisonnée. Vendange manuelle. Superficie de la parcelle : 0ha 53a. Récolte partiellement égrappée. Pré fermentaire à froid. Vinification en cuve bois et fermentation alcoolique en levures indigènes et sans intrants. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût sur lies, 15% de fûts neufs. Mis en bouteilles après 15 mois d'élevage. Faible dose en sulfites.



100 % Pinot Noir.

Robe : Robe rouge rubis brillant.



Nez : Le nez est racé, élégant, avec une belle intensité. Il révèle des notes de violette et de prune associées à des touches de fruits rouges.

Dégustation : La bouche est équilibrée avec une belle matière soyeuse. Ce vin offre des notes de mûre charnue, de prune, de cassis et de fraise des bois ainsi que de discrètes notes grillées et une pointe de noix de muscade.



Idéal avec un jambon braisé, un mignon de Porc lardé.

Potentiel de garde : environ 10 ans.





Fiche Technique

Domaine Vaudoissey-Creusefond *Pommard*



Le Domaine Vaudoissey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Sol argilo-calcaire. Assemblage de parcelles situées aux 4 points cardinaux de la commune de Pommard. Les sols sont enherbés afin de limiter les rendements. Lutte raisonnée. Vendange manuelle. Superficie de la parcelle : 1ha 46a. Récolte partiellement égrappée. Pré-fermentaire à froid à 10°C pendant 3 jours. Vinification en cuve et fermentation alcoolique en levures indigènes et sans intrants. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût sur lies, 15% de fûts neufs. Mis en bouteilles au bout de 15 mois.



100 % Pinot Noir.

Robe : Robe rouge rubis profond.



Nez : Le nez est aromatique, envoutant autour des fruits rouges : groseille, cerise, prune et des fruits noirs : mûre, myrtille.

Dégustation : La bouche offre une texture ronde, ultra gourmande aux arômes fruités tirant vers des notes "animales".



Idéal avec un pigeon rôti, un lièvre à la Royal.

Potentiel de garde : environ 12 ans.



Fiche Technique

Domaine Vaudoisey-Creusefond *Pommard 1er Cru les Charmots*



Le Domaine Vaudoisey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne des bouteilles et le recyclage des matériaux.



Sol argilo-calcaire, exposition sud. Situé au Nord de la commune de Pommard sur le versant côté Beaune. Les sols sont enherbés afin de limiter les rendements. Lutte raisonnée. Vendange manuelle. Superficie de la parcelle : 0ha 58a. Récolte partiellement égrappée. Pré-fermentaire à froid à 10°C pendant indigènes et sans intrants. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût sur lies, 15% de fûts neufs. Mis en bouteilles au bout de 15 mois.



100 % Pinot Noir.

Robe : Robe rouge rubis dense.



Nez : Le nez est fruité, gourmand, généreux et riche. Il révèle des notes de cerises noires associées à des fruits rouges, un soupçon de thé noire ainsi que de la noix de muscade.

Dégustation : La bouche est fruitée, minérale, relativement frais. Le vin exprime des notes de mûre, de prune juteuse avec une légère note de framboise, de fruits à baies rouges et de bois.



Idéal avec un fromage à croûte aux saveurs prononcées.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

Fiche Technique

Domaine Vaudoissey-Creusefond *Pommard Croix Blanche* *Cuvée Nature*



Le Domaine Vaudoissey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne et le recyclage des bouteilles.



Sol argilo-calcaire. A l'Est du village, sous le lieu dit des «Grands Epenots». Aucun insecticide, ni herbicide. Engagement pour la biodiversité avec diverses fleurs, buissons, ou encore arbres fruitiers. Vendange manuelle. Parcelle de : 51a. Récolte partiellement égrappée. Pré-fermentaire à froid à 10°C pendant 3 jours. Vinification en cuve et fermentation alcoolique en levures indigènes et sans intrants. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût sur lies, 15% de fûts neufs. Mis en bouteilles après 15 mois d'élevage. Faible dose en SO2.



100 % Pinot Noir.

Robe : Robe rouge rubis.



Nez : Le nez est fruité, élégant, racé, structuré avec une belle concentration. Il révèle des notes de myrtilles, framboises et de mûres associées à des notes de chocolat et un léger boisé.

Dégustation : La bouche est puissante, bien équilibrée. Le vin exprime des notes de framboises croquantes et une touche de roses. Les tanins sont élégants et structurés. TRES plaisant !



Idéal avec un Chateaubriand, un T Bone ou encore sur un plateau de fromages variés.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Vaudoissey-Creusefond *Pommard 1er Cru Les Croix Noires* *Cuvée Nature*



Le Domaine Vaudoissey-Creusefond, installé à Pommard, est une propriété familiale reprise par Alexandre en 2011 puis rejoint par son épouse Laure. Il s'étend sur 9 ha de vignes réparties entre Auxey-Duresses, Meursault, Volnay et Pommard. Les vins, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir, sont vinifiés naturellement pour exprimer la pureté du terroir. Le couple perpétue un savoir-faire traditionnel tout en insufflant une vision moderne et engagée. Depuis 2022, le domaine mise sur la durabilité, avec la consigne et le recyclage des bouteilles.



Sol argilo-calcaire, exposition sud-est. Situé au Sud de la commune de Pommard sous le lieu dit des «rugiens». Aucun insecticide, ni herbicide. Engagement pour la biodiversité avec diverses fleurs, buissons, ou encore arbres fruitiers. Vendange manuelle. Parcelle de : 11a. 50% de vendange entière. Pré-fermentaire à froid à 10°C pendant 3 jours. Fermentation alcoolique en levures indigènes pendant 15 jours, et sans intrants œnologiques. Fermentation malolactique en fût. Elevage en fût sur lies. Mis en bouteilles au bout de 15 mois. Ni collé, ni filtré.



100 % Pinot Noir.

Robe : Robe rouge foncée



Nez : Le nez offre un beau fruit juteux, croquant et mûr. Il révèle des notes de prune, de cerise noire et de mûre associées à des touches de fraise des bois, de réglisse et de myrtille.

Dégustation : La bouche est juteuse, minérale, précise. Ce vin exprime la fraîcheur. On ressent la mûre, la framboise, la prune, un cassis juteux et frais ainsi que des notes de réglisse, de chocolat et une pointe de poivre très discrète en fin de bouche.



Idéal avec le Repas partagé avec vos proches !

Potentiel de garde : environ 10 ans.

