DOMAINE ROUGEOT PÈRE & FILS

MEURSAULT, CÔTE-D'OR, FRANCE

PRESENTATION DU DOMAINE

Marc Rougeot, désormais épaulé par son fils Pierre-Henri, exploite les 12 ha de ce domaine familial et traditionnel de Meursault. Les vins sont produits sur les villages de Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard et Volnay.

Le travail conjoint à la vigne, certifié Bio Ecocert à partir du millésime 2020 et à la cave, avec des vinifications plus douces et soignées apportent aux vins de plus en plus de précisions et d'expression de leurs terroirs.

Le domaine est désormais est en conversion Biodynamie Demeter à partir du millésime 2021.

DEUX ETIQUETTES,
LES DEUX VISAGES DU DOMAINE.

LES CLASSIQUES

LES SANS SULFITES AJOUTES

Nos vins sont tous vinifiés sans sulfites mais certaines cuvées doivent en recevoir pour conserver leurs qualités.
Il arrive que le vin se comporte très bien durant son élevage et n'est pas besoin d'ajout de sulfites (conservateur) pour garder sa fraicheur. Nous le mettons donc en bouteille sans ajout de sulfite pour vous transmettre nos vins dans toute leur pureté.

DOMAINE ROUGEOT

Bourgogne Aligoté « Les Plumes »

AOP : Bourgogne Aligoté

Lieu-dit : Les Plumes, village de Meursault

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Aligoté

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 55 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0,60 ha

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 1 mois avant filtration ou non et mise en bouteilles.

Elevage : 14 mois en fût de 1 à 5 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT

Bourgogne Côte d'Or « Clos des 6 Ouvrées »

AOP : Bourgogne Côte d'Or

Lieu-dit : Clos Des Six Ouvrées, village de Meursault.

Sol : Argilo-calcaire et Aluvions

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0.38 ha

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois en fût de 1 à 5 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT
Bourgogne Côte d'Or « La Monatine »

AOP : Bourgogne Côte d'Or

Lieu-dit : En La Monatine, village de Meursault

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : vigne de 30 à 50 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0,85 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois en fût de 1 à 10 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT
Bourgogne Côte d'Or « Les Grandes Gouttes »

AOP : Bourgogne Côte d'Or

Lieu-dit : Les Grandes Gouttes, village de Meursault

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendement : 45 à50 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 1.5 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois en fût de 1 à 10 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT
Monthélie « Les Toisières »

AOP : Monthélie

Lieu-dit : Les Toisères

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 40 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 27 Ares

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 100% en fût de 2 à 6 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT
Saint-Romain “La Combe Bazin”

AOP : Saint Romain

Lieu-dit : La Combe De Bazin

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : vignes de 60 et 85 ans

Rendement : 35 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 1 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 15% en fût neuf, 85% en fût de 1 à 4 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT
Meursault « Sous la Velle »

AOP : Meursault

Lieu-dit : Sous La Velle

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 à 55 ans

Rendement : 45 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 2.2 hectares

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 15% en fût neuf, 85% en fût de 1 à 5 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.

DOMAINE ROUGEOT
Meursault-Charmes 1er Cru

AOP : Meursault Premier cru

Lieu-dit : Les Charmes

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Rendement : 45 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0.38 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourbage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 20% en fût neuf, 80% en fût 1 à 3 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

DOMAINE ROUGEOT

Bourgogne Passetoutgrain « Les Vercherres »

AOP : Bourgogne Passetoutgrain

Lieu-dit : Les Vercherres, village de Meursault.

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : 70 % Gamay - 30 %Pinot Noir

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 45 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 1 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 100 % de grappes entières, fermentation en cuve durant 8 - 10 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 7 - 8 mois en fût de 1 à 5 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

DOMAINE ROUGEOT
Bourgogne Côte d'Or « Les Vaux »

AOP : Bourgogne Côte d'Or

Lieu-dit : Les Vaux, village de Meursault.

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 45 ans

Rendement : 45 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 1 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% de grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 18 mois en fût de 1 à 5 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

DOMAINE ROUGEOT
Bourgogne Côte d'Or « Les Lameroses »

AOP : Bourgogne Côte d'Or

Lieu-dit : Les Lameroses, village de Meursault, coté Volnay.

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 60 ans

Rendement : 45 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0.56 hectare

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% de grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 18 mois en fût, 15% neuf.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

DOMAINE ROUGEOT
Pommard “Clos des Roses”

AOP : Pommard

Lieu-dit : « Rue aux Porcs »

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Rendement : 35 hl/ha

Surface : 0.99 hectare

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Age moyen des vignes : vigne de 40 et 75 ans

Méthode de vinification : Vendange manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l’égrappoir, 85% grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 12 à 18 mois en fût de 1 à 5 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

DOMAINE ROUGEOT
Volnay-Santenots 1er Cru

AOP : Volnay Premier Cru

Lieu-dit : Les Santenots

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Rendement : 45 hl/ha

Surface : 0.85 hectare

Age moyen des vignes : 60 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Mode de culture : Biologique depuis 2020, conversion à la biodynamie depuis 2021

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 18 mois, 35% en fût neuf, 65% en fût de 1 à 3 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

DOMAINE ROUGEOT

PERE & FILS

- MEURSAULT -

domainerougeot@outlook.fr
domainerougeot.com
facebook.com/domainerougeot/
instagram.com/domainerougeot/