

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DOMAINE DES GANDINES

Robert et Benjamin DANANCHET  
Vignerons Indépendants  
Route de la vigne blanche  
71260 CLESSE  
France

[www.gandines.com](http://www.gandines.com)



## Notre domaine: Les Gandines

Depuis plusieurs générations, notre vignoble d'une superficie de 10 hectares est situé sur les coteaux du Mâconnais, sur le village de Clessé petite commune viticole, seule commune avec Viré à obtenir l'appellation Viré-Clessé.

Afin de révéler au mieux le terroir existant, le domaine travaille tous ses sols (labour), il n'utilise que des produits homologués en Agriculture Biologique depuis 2006 (Agriculture Biologique depuis 2006 inclus / certification ECOCERT) et limite ses rendements (environ 40 hl/ha) par des pratiques naturelles comme l'ébourgeonnage et la vendange en vert.

Tous les soins que nous apportons à la vigne contribuent au développement de la vie dans le sol, à l'équilibre vignesol.



## Fiche technique : Les vignes des Gandines.

- ★ Vieilles vignes de 28 à plus de 90 ans, exposées Sud-Est sur un terroir argilo-calcaire exceptionnel. Pas d'irrigation (conformément au décret d'appellation en vigueur). Rendements moyens de 50 hl/ha
- ★ Tous les sols sont labourés depuis la création du domaine (aucun herbicide employé)
- ★ Utilisation exclusive de produits agréés en Agriculture Biologique depuis début 2006. Agriculture Biologique depuis 2006 (certification ECOCERT)
- ★ Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et d'en respecter la vie microbienne, la totalité des travaux (autres que labour rognage et traitements) sur nos parcelles de vigne sont réalisés à la main : taille d'hiver, émondage, ébourgeonnage, relevage, accolage, piochage.
- ★ Les traitements sont faits de manière extrêmement rigoureuse par pulvérisation de soufre ou de cuivre afin d'avoir une protection maximale contre le mildiou et l'oïdium en agriculture biologique.
- ★ Afin d'enrichir le sol en éléments élémentaires à la vigne (azote et éléments minéraux), nous utilisons une petite quantité de compost naturel agréé pour l'Agriculture Biologique. Pour le remplacement des ceps morts, les greffes utilisées proviennent de nos propres sélections massales de vieilles vignes (pas d'utilisation de clones).

## L'élaboration aux Gandines

- ✦ Détermination de la date optimum de vendange par des contrôles de maturité réguliers et précis pour chaque parcelle.
- ✦ Vendanges manuelles pour le respect de la qualité et de l'intégrité des baies.
- ✦ Pressurage lent et respectueux des raisins entiers sans foulage ni éraflage, à l'aide d'un pressoir pneumatique.
- ✦ Débourage à froid favorisant les échanges aromatiques.
- ✦ Pas d'ensemencement en levures ou en bactéries lactiques du commerce (fermentations alcoolique et malolactique naturelles avec les levures et bactéries indigènes naturellement présentes sur le raisin).
- ✦ Fermentations lentes et naturelles en foudre ancien d'environ 40 hl ou en pièces Bourguignonnes (fûts de chêne de 228 litres) pour notre Viré Clessé élevé en fûts de chêne.
- ✦ Elevage de 11 mois minimum avec bâtonnage pour les fûts de chêne et suivi analytique des vins.
- ✦ Sélection de bouchons « Brut de Tubage » en liège de très grande qualité et non traités au Peroxyde (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), ce dernier blanchissant le liège.
- ✦ Mise en bouteilles réalisée par un prestataire dans notre cave.
- ✦ Stockage et conservation de nos vins dans notre cave semi enterrée (température constante de 10 à 15°C).  
Expédition en cartons export renforcés. Panachage possible.

## Nos vins

Nulle part ailleurs qu'en Bourgogne ne se trouvent réunis autant de facteurs favorables à la naissance de Grands Vins.

Depuis la reprise des vignes du grand père Marc DANANCHET en 1979, nous sommes spécialisée dans l'élaboration de grands vins blancs du Mâconnais.

Ce qui nous passionne: la diversité et la richesse des terroirs du Mâconnais et plus particulièrement de Clessé, pour un même cépage, le Chardonnay.

*Robert & Benjamin DANANCHET*



## VIRE CLESSE *Terroir de Clessé*

Millésime 2009

### Vinification et élevage :

Le Viré Clessé *terroir de Clessé* 2009 est un vin blanc issu d'une sélection entre plusieurs parcelles. Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale en évitant au maximum la trituration et l'oxydation des baies. Le pressurage pneumatique se fait sur grappe entière, le moût est mis en cuve et refroidie pour favoriser les échanges aromatiques et le débourbage.

Ensuite le moût est mis dans de très anciens Foudres de chêne et subit la fermentation alcoolique dirigée par les levures indigènes (naturellement présentes sur les raisins et dans les chais), la fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Le vin est donc vinifié et élevé sur lies fines en foudre pendant 11 mois.

### Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 48 ans en moyenne

Superficie : environ 4ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Clessé.

*Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2006.*

Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2009 (les raisins sont issus de l'Agriculture biologique)

Appellation : Viré Clessé contrôlée

### Notes dégustation :

Le Viré Clessé *terroir de Clessé* 2009 a une robe or vert. Les sols argilo-calcaires labourés régulièrement révèlent le Terroir de Clessé dans toute sa noblesse.

Le nez est très complexe et exprime le fruit mais aussi la minéralité.

Ce vin a la fois rond et élégant, vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

### Gastronomie :

Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : poissons, fruits de mer, grenouilles, escargots, fromages de chèvres. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

### Garde :

Le Viré Clessé *terroir de Clessé* 2009 peut se déguster dès à présent ou se garder 4 à 6 ans.

## VIRE CLESSE « Les Gandines »

Millésime 2006/ 2007/2008

### Vinification et élevage :

Le Viré Clessé « *Les Gandines* » est un vin blanc élaboré à partir de raisins issue d'une parcelle exceptionnelle: les Gandines. Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale en évitant au maximum la trituration et l'oxydation des baies. Le pressurage pneumatique se fait sur grappe entière, le moût est mis en cuve et refroidie pour favoriser les échanges aromatiques et le débourageage.

La fermentation alcoolique et l'élevage se font à 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée d'élevage: 20 mois

### Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 60 ans en moyenne

Superficie : 1 ha 80

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Clessé.

*Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2006.*

Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2006/2007 /2008

Appellation : Viré Clessé contrôlée

### Notes dégustation :

Le Viré Clessé « *Les Gandines* » a une robe jaune d'or brillante et limpide, et présente de nombreuses larmes.

Le nez frais et élégant développe des arômes d'agrumes sur des notes mentholées.

La bouche est très bien équilibrée, on retrouve un vin puissant, long, des arômes d'eucalyptus et de pierre à fusil accompagnés d'une rondeur exceptionnelle.

### Gastronomie :

Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : la viande Blanche, volaille (chapon) à la crème, les crustacés nobles (crabe, homard), les poissons au beurre blanc ou en sauce. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

### Garde :

Le Viré Clessé « *Les Gandines* » peut se déguster maintenant mais peut être conservé .

# Mâcon Péronne

Millésime 2009

## Vinification et élevage :

Le Mâcon Péronne 2009 est un vin blanc issue de parcelles situées à Péronne.

Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale en évitant au maximum la trituration et l'oxydation des baies. Le pressurage pneumatique se fait sur grappe entière, le moût est mis en cuve et refroidie pour favoriser les échanges aromatiques et le débourageage.

Ensuite le moût est mis dans de très anciens Foudres de chêne et subit la fermentation alcoolique dirigée par les levures indigènes (naturellement présentes sur les raisins et dans les chais), la fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Le vin est donc vinifié et élevé sur lies fines en foudre pendant 6 à 10 mois.

## Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 50 ans

Superficie : environ 2.5 ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Péronne.

*Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2006.*

Altitude de 280 mètres.

Millésime : 2009

Appellation : Appellation Mâcon Village contrôlée

## Notes dégustation :

Le Mâcon Péronne 2009 a une très jolie robe jaune pâle avec des reflets verts brillants.

Le nez frais développe des arômes d'agrumes et de citron vert sur des notes légèrement salées et iodées. La bouche révèle un bel équilibre et une bonne acidité et exprime tout le caractère du chardonnay.

## Gastronomie :

Ce Mâcon Péronne accompagnera parfaitement : un plateau de fruits de mer, de la charcuterie, une viande blanche. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

## Garde :

Le Mâcon Péronne 2009 peut se déguster dès à présent ou se garder 3 à 5 ans.

# Bourgogne Pinot Noir

Millésime 2008 /2009

## Vinification et élevage :

Le Bourgogne Pinot noir 2008 est un vin rouge provenant d'une parcelle de Pinot noir située à Péronne. Les raisins, vendangés à la main, sont triés avant de les mettre en cuve pour éliminer ceux qui sont peu murs ou dégradés. La cuvaison se fait longuement, en trois phases: macération pré fermentaire, fermentation, macération post fermentaire. Les vins sont élevés en fûts de chêne pendant 12 mois.

## Fiche technique :

Cépage : Pinot noir  
Age des Vignes : 35 ans  
Superficie : 0.5 ha.  
Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Péronne.  
*Vignoble en Conversion Agriculture Biologique depuis 2006.*  
Altitude de 280 mètres.  
Millésime : 2008 /2009  
Appellation : Bourgogne contrôlée

## Notes dégustation :

Le Bourgogne Pinot Noir a une robe claire d'un beau Ruby.  
Un vin frais, fruité évoluant sur des notes de chaire de cerise noire et d'épices (muscade, cannelle). Les tanins sont fermes et présents en fin de bouche.

## Gastronomie :

Ce Bourgogne rouge accompagnera parfaitement : charcuteries, grillades, cuisine traditionnelle et fromages gras. Température idéale de dégustation : 14/16°C.

## Garde :

Le Bourgogne Pinot Noir 2008/2009 peut se déguster jeune, mais atteindra son apogée dans 3 à 5 ans.

## Crémant de Bourgogne

### Vinification et élevage :

Notre Crémant de Bourgogne est un vin blanc effervescent issu de 100 % chardonnay .

Les raisins, vendangés à la main, sont transportés en caisses perforées afin d'éviter tout tassement et oxydation.

Après pressurage le moût est débourbé puis fermenté en cuve pour l'élaboration du vin de base.

Ce vin est ensuite mis en bouteille pour la seconde fermentation, avec adjonction de la "liqueur de tirage". Les bouteilles sont descendues à la cave où commence la "prise de mousse". L'étape suivante, le "remuage", s'effectue à l'aide de gyro-palettes. Cette opération permet d'amener le dépôt de fermentation dans le goulot de la bouteille. Ensuite, l'opération dite de "dégorgement" permet d'éliminer le dépôt de levures, rassemblé à l'extrémité du goulot de la bouteille. On ajoute la "liqueur d'expédition" puis les bouteilles sont bouchées et muselées.

### Fiche technique :

Cépage : chardonnay

Age des Vignes : 10ans

Superficie : 0.5 ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Clessé.

*Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2006.*

Altitude de 250 mètres.

Millésime : non millésimé

Appellation : Crémant de Bourgogne contrôlée

### Notes dégustation :

Ce Crémant blanc a une robe jaune pâle laissant s'échapper de fines bulles élégantes. Les arômes frais d'agrumes et les bulles fines le rendent plaisant en bouche. Bien équilibré sa mousse est également fine et persistante.

### Gastronomie :

Ce vin est parfait à l'apéritif ou en dessert mais accompagnera aussi des noix de Saint Jacques ou des poissons de rivière. Sa fraîcheur aromatique et sa légère acidité accompagneront à merveille le fumet du poisson.

Température idéale de dégustation : 6/8°C.





## **DOMAINE DES GANDINES**

ROBERT ET BENJAMIN DANANCHET

ROUTE DE LA VIGNE BLANCHE

71260 CLESSE

France

Tél.: +33 (0) 3 85 36 95 16

Mobile Benjamin: +33 (0) 6 98 80 95 16

mail: [domainedesgandines@wanadoo.fr](mailto:domainedesgandines@wanadoo.fr)

