

# Bourgogne Epineuil

## Les Fauconniers

### Les Vignes

Le vignoble d'Epineuil provient également d'un **Domaine familial créé par notre Grand Père, Lucien Beau**. Il a fait partie des vigneronns qui ont relancé l'appellation Epineuil, dont la production a presque disparue après la seconde guerre mondiale.

Il a donc pu planter sur **les meilleurs terres de l'appellations, notamment sur le terroir des Fauconniers**, un climat dont nous possédons aujourd'hui plus de la moitié. Le sol, un mix argilo calcaire plus riche en surface, **était idéal pour la plantation des Pinots Noirs**.

Le travail aux vignes est très précis avec une taille courte, un ébourgeonnage systématique des doubles bourres, et un effeuillage selon les besoins et spécificités de chaque millésime.

Nos Vignes ont été plantées dans les années 1970 avec des variétés de Pinot Noir très qualitatives.

Nous travaillons **2,50 Ha de Bourgogne Epineuil Les Fauconniers**.

### Vinification et élevage

Dès le premier millésime (2019), nous avons investi dans **une réception de vendanges dédiée aux Pinots Noirs** car leur traitement doit être différent des Chardonnay.

Une quinzaine de personnes sont mobilisées pour le **tri minutieux des raisins qui sont ensuite égrappés**. La cuvaison est longue, sous températures contrôlée pour extraire **uniquement la finesse et le grain suave du terroir d'Epineuil**.

L'élevage dure 15 mois et se fait 75% en fûts neufs à 5 vins et 25% en cuve inox.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

### La Dégustation

Tout dans cette cuvée est mis en œuvre pour exprimer le meilleur de l'appellation. Le Nez est expressif, fruité et indique immédiatement **la profondeur du Vin**

Les Fauconniers se démarquent par **une texture suave et très délicate en milieu de bouche**, typique les meilleurs terroirs de Bourgogne. Le fruit est pur et souligné par une **fin de bouche toujours épicée (la marque d'Epineuil)**. La longueur est portée par la fraîcheur des sous-sols calcaires de la région.

Dans l'idéal, à déguster après 3 à 10 ans de garde.

