

Beaune 1er Cru "Les Teurons"

47°01'45.34"N 4°49'17.70"E

Terroir argilo-calcaire. Parcelle de 50 ares arrivée dans le Domaine en 2005. Plantée en 1 fois, en 1961, sélection massale du Domaine donnant des petits raisins toujours de très bonne maturité. Plantée sur un porte-greffe non productif et donnant du jus très équilibré. Neuvième récolte pour ce terroir très expressif qui a été mis en culture biologique sans problème. En effet, sa configuration et son quasi isolement d'autres parcelles conduites en conventionnel sont des conditions idéales pour une agriculture respectueuse. Le cheval assure l'entretien du sol par des labours peu profonds mais préservant les différents horizons de surface.

Cépage : Pinot Noir
Porte-Greffe : 3309 C
Densité : 10000 pieds /ha
Terroir : argilo-calcaire

Année de plantation : 1961
Surface : 0.541 ha
Exposition : est-sud-est
Altitude : 235 m



Domaine de Bellene

Millésime 2021

Après plusieurs années où les vendanges se sont déroulées en août, 2021 marque le retour aux récoltes plus tardives, fin septembre. Au Domaine de Bellene, la récolte, entièrement manuelle, a débuté le 20 septembre pour se terminer le 28 septembre. 2021 a été une année pluvieuse, avec un épisode de gel printanier sévère. La vendange a été de très belle qualité mais de très petite quantité suite aux températures négatives du mois d'avril. Les vins du millésime 2021 sont des vins friands, ronds, équilibrés, marqués par des arômes de fruits rouges confiturés pour les Pinots noir et de fruits à chair blanches pour les Chardonnays. L'élevage en fûts de chêne apporte des notes boisées aux vins rouges et de noisettes grillées pour les blancs. Leur élégance permet à ces vins d'être appréciés sur leur jeunesse ou après une période de vieillissement en cave.



Fiche technique

Date des vendanges	22/09/2021
% fûts neufs	30%
Collage	non
Filtration	oui
Jour	racine
Mise en bouteille	27/02/2023
Degré % vol.	12,5
Bouteilles produites	2 128

Nos conseils dégustation



Viande rouge



10-15 ans



14-16°C

Millésime 2020

Le millésime 2020, comme les autres a vu son cycle végétatif démarrer précocement. Par chance, nous n'avons pas eu d'épisode de gel. La fleur s'est terminée troisième semaine de mai et fin juillet la véraison débutait. A la faveur d'une période caniculaire, la maturité s'est accélérée. Nous avons commencé les vendanges le 21 août pour les terminer le 31 août. C'est la toute première fois que nous terminons nos vendanges avant le mois de septembre. Les raisins sont entrés en cuverie murs et de très belle qualité. Depuis maintenant 5 ans nous avons vendangé les pinots noirs en premier puis les Chardonnay. Nous avons effectué des cuvaisons de 3 semaines, un élevage en futs d'un an suivi d'un élevage en masse en cuve de 6 mois.



Fiche technique

Date des vendanges	21/08/2020
% fûts neufs	30%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Jour	fruit
Mise en bouteille	16/03/2022
Degré % vol.	13,5
Bouteilles produites	2 155

Nos conseils dégustation



Viande rouge



10-15 ans



14-16°C

Millésime 2019

Le millésime 2019 confirme le bouleversement climatique que nous connaissons depuis le début de ce siècle. Le début du cycle végétatif est devenu précoce, à la faveur de températures dignes des mois de mai. Les bourgeons ont commencé leur croissance troisième semaine de mars, exposant la vigne à de forts risques de gelées de printemps. Avril a été très chaud permettant une croissance rapide de la vigne. Tout début juin les premières fleurs ont fait leur apparition. L'été a été marqué par deux épisodes caniculaires à la mi-juin et à la mi-juillet provoquant un stress hydrique important. Des précipitations au mois d'août ont permis à la vigne de retrouver une capacité suffisante d'alimentation et la véraison s'est enclenchée début août. Nous avons donné les premiers coups de sécateurs le 14 septembre et terminé le 25 septembre. La vendange était de très haute qualité et maturité. Les raisins ont été triés et la plupart de nos cuvées sont en grappes entières. Nous avons effectué des cuvaisons de trois semaines environ, suivi d'un élevage d'un an en fûts, majoritairement en pièces d'un ou deux vins afin de préserver la complexité du terroir qui s'exprime dans nos vins.



Fiche technique

Date des vendanges	17/09/2019
% fûts neufs	40%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Mise en bouteille	17/11/2020
Jour	Fruit
Degré % vol.	14
Bouteilles produites	1 520

Nos conseils dégustation



Viande rouge



10-15 ans



14-16°C

Millésime 2018

Le millésime 2018 est, au domaine de Bellene, le millésime inespéré. Après une succession de millésimes pauvres en rendements dus à des aléas climatiques comme le gel et des épisodes de grêle, ce nouveau millésime est opulent dans tous les sens du terme. A la faveur d'un cycle végétatif sans gel, sans pluies à la floraison, sans grêle, sans grosses pressions fongiques et sans canicule, la vigne a été généreuse quant à sa production de raisins. Le domaine de Bellene a, pour cette année obtenu un rendement moyen, de 51 hl par hectare toutes appellations confondues. La maturité des raisins est exceptionnelle tant au niveau des sucres que des polyphénols. Nous avons débuté les vendanges le 4 septembre par les Nuits Saint Georges Aux Chaignots qui titraient déjà un potentiel alcoolique de 13.5 % et avons donné les derniers coups de sécateurs dans les Hautes Côtes de Beaune le 21 septembre. Nous avons privilégié des cuvaisons longues de 21 à 31 jours en minimisant nos interventions. Les vins obtenus sont riches et opulents, très aromatiques ayant la rare capacité de pouvoir être apprécié sur sa jeunesse et montrer des signes évidents de grande capacité de garde.



Fiche technique

Date des vendanges	06/09/2018
% fûts neufs	25%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Trans-resveratrol	0,53 mg/l
Piceatannol	0.07 mg/l
Mise en bouteille	25/11/2019
Jour	Fleur
Degré % vol.	13
Bouteilles produites	2627

Nos conseils dégustation



Viande rouge



10-15 ans



14-16°C

Millésime 2015

Les vendanges au Domaine de Bellene ont débuté le 7 septembre pour s'achever le 15 septembre. Bien que le millésime semblait être précoce, nous avons préféré attendre que la maturité du raisin soit optimale pour récolter.

La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

A peine 2 % des grappes ont été écartées de la table de tri.

Nous avons encuvé la majeure partie des raisins en grappe entière ce qui nous a permis de faire des temps de cuvaison longs (entre 26 et 28 jours).

Conformément à nos convictions, nous n'avons apporté aucun correctif œnologique, juste un apport de sulfites minimal.

Les vins produits sont riches en couleur et montrent une palette aromatique complexe et une belle structure.



Fiche technique

Date des vendanges	08/09/2015
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	oui
Trans-resvératrol	1.12 mg/l
Picéatannol	0.19 mg/l
Mise en bouteille	01/12/2016
Bouteilles produites	1 500
Degré % vol.	14
Temps de cuvaison	27 jours

Nos conseils dégustation



Viande rouge



10-15 ans



14-16°C