

UNE
MAISON
DANS
L'
ART
DU
TEMPS



CAMILLE GIROUD

— DEPUIS 1865 —

CATALOGUE DES VINS



CAMILLE GIROUD
— DEPUIS 1865 —



Le GOÛT pour notre métier

La maison Camille Giroud perpétue son esprit depuis 1865. Notre métier est à la croisée de la compréhension de la Bourgogne, d’un savoir-faire artisanal et d’un imaginaire du vin.

La vigne et le raisin, l’obligation de belles matières

Nous avons toujours exercé notre métier en restant fidèle à la tradition du négoce beaunois. Nous avons d’abord pratiqué celui d’éleveur : il consistait à acheter des vins de qualité puis à les faire vieillir en cave avec le plus grand soin. Puis nous sommes devenus vinificateurs et nous avons acheté aussi des moûts pour faire ensuite les vins à notre manière. En toute logique enfin, nous nous sommes rapprochés de la terre car le vin

commence à la vigne ; aujourd’hui, nous ne nous laissons pas de rappeler cette évidence. Nous avons donc nos propres vignes, en appellations Beaune Premier Cru *Les Avaux*, Beaune Premier Cru *Aux Cras* et Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune lieu-dit *Au Crétot* ; nous avons fait le choix d’une viticulture respectueuse de la nature. Bien sûr, nous achetons aussi des raisins. La quasi totalité de nos vins provient de raisins achetés. Nous proposons une large sélection d’appellations. Elles couvrent la Côte de Beaune et la Côte de Nuits, et vont

du Village au Premier Cru et au Grand Cru. Des noms prestigieux côtoient d’autres plus confidentiels. Bien choisir une appellation, c’est aussi bien choisir le vigneron pour cette appellation. La qualité de notre relation avec lui est primordiale car nous l’envisageons dans le temps et dans la confiance. L’important pour nous est de pérenniser année après année l’achat de raisins. Avec le temps, le vigneron comprend mieux notre esprit maison ; de notre côté, nous affinons la connaissance d’une parcelle, d’un lieu-dit ou d’un climat. Une grande majorité de nos raisins provient de vieilles vignes car nous savons qu’elles sont nées d’une viticulture qui n’a pas connu de clones trop productifs ou standards. Les vignerons qui ont conservé ces vignes ont le goût et le respect de leur terre. Nos vins issus de ces vignes auront forcément plus d’âme et de profondeur. Nous parcourons les vignes à des moments-clés de l’année pour suivre leur croissance. Pour la récolte, nous passons régulièrement dans les parcelles. Car la maturité des raisins peut varier considérablement d’un terroir à un autre. Nous goûtons les raisins, nous faisons des prélèvements, puis nous décidons de la date des vendanges. Il n’y a pas de recette, il y a juste l’obligation de trouver le bon équilibre dans un millésime donné. Voilà pourquoi connaître et suivre nos parcelles nous permet de savoir comment elles vont réagir. Cette compréhension de la vigne est intrinsèque à notre relation avec le vigneron. Cette pérennité indispensable avec le vigneron fait partie de notre esprit maison.

Le terroir a capella et le style en dentelle

Notre maison traverse le temps depuis 1865. Les modes n’ont jamais eu de prise sur elle. Peu nous importe d’être en avance ou en retard sur une tendance, nous avons toujours cherché à faire des vins remarquables plus que remarqués. Le style de nos vins se trouve donc dans un jeu d’équilibre entre fraîcheur de la matière, droiture de la structure et plaisir du fruité. L’aromatique doit faire écho à la structure et réciproquement. Définir ce style, c’est

forcément pour nous partir du terroir : il ne doit jamais parler moins fort que notre empreinte. Tous nos choix à la cave répondent à cette éthique, la vinification est donc ajustée au plus près du caractère du millésime. Précisons qu’elle est très peu interventionniste.

Les vins rouges

Quand il arrive à la cave, le raisin est trié en deux étapes : d’abord sur une table de tri vibrante qui permet d’écarter les petits déchets verts puis ensuite sur une table à tapis avec un tri manuel de chaque grappe. Puis nous égrappons la vendange, entièrement ou partiellement. Ensuite, les fermentations alcooliques se déroulent en cuves ouvertes, exclusivement en levures indigènes. Camille Giroud a cette particularité : la quasi totalité de nos vins correspond à une parcelle d’un climat ou d’un lieu-dit provenant d’un seul vigneron. Voilà pourquoi, nous avons équipé notre cuverie de petites cuves inox thermorégulées, où chaque cuve correspond à un vin. Des pigeages et des remontages sont effectués, leur fréquence est toujours guidée par la dégustation quotidienne des cuves. Les cuvaisons s’étirent de 12 à 25 jours. Une fois celles-ci terminées, la fermentation malolactique commence lorsque les vins sont entonnés pour l’élevage.

Les vins blancs

Quand il arrive à la cave, le raisin est trié en deux étapes : d’abord sur une table de tri vibrante qui permet d’écarter les petits déchets verts puis ensuite sur une table à tapis avec un tri manuel de chaque grappe. Puis les raisins sont pressés entiers avec un pressoir pneumatique. Ensuite, nous pratiquons un débourage à froid pour séparer les plus grosses bourbes. Les fermentations alcooliques se déroulent en pièces de 228 litres à 600 litres selon les appellations, exclusivement en levures indigènes. Les bâtonnages sont rarement pratiqués. Nous recherchons dans nos blancs la droiture plus que l’opulence.

Pour nos vins rouges comme pour nos vins blancs, le sulfitage sur moût reste très léger. La dégustation quotidienne des vins reste notre seul guide pour l’élevage.

Éleveurs depuis toujours, nous connaissons le bois par cœur

Quand il s’agit de goûter nos vins et d’en parler, le plus beau compliment que nous pouvons faire à un fût, c’est justement de ne pas en parler ! L’art de l’élevage, métier que nous exerçons depuis un siècle et demi, consiste à choisir le bon bois avec la bonne chauffe pour qu’il s’accorde parfaitement

avec telle ou telle matière tannique pour un terroir donné. Dans nos caves, le bois est l’ami de l’ombre, il doit suggérer, caresser ou toucher le vin avec discrétion,

jamais le dominer ou le maquiller. Le choix de nos fûts de chêne français répond à une logique de familles. Aux appellations réputées plus délicates, comme par exemple Volnay ou Chambolle-Musigny, nous associons des bois subtils. Aux appellations réputées plus puissantes, comme par exemple Pommard ou Gevrey-Chambertin, nous associons des bois plus marqués. Une diversité de tonneliers nous permet ainsi de jouer sur ces associations bois et vin pour trouver le bon accord. Le bois neuf représente 15 à 30 % maximum. Dans la continuité de la vinification – avec quasiment une cuve pour un vin – nous avons beaucoup de vins avec des petits lots d’une, deux ou trois pièces. Trop de bois neuf est impensable avec de si petits lots. Chaque année, nous renouvelons donc seulement 15 % de notre parc en bois neuf. Le reste vient de fûts d’un vin ou de deux vins issus de domaines de Bourgogne. Le choix du

vigneron-partenaire pour ces fûts est aussi primordial que celui du vigneron-partenaire pour les raisins. Selon qu’il s’agit d’un vin blanc ou d’un vin rouge, d’un Village, d’un Premier ou d’un Grand Cru, l’élevage en fûts dure de 12 mois minimum à 18 ou 24 mois maximum. Les vins sont placés dans des fûts de 228, 350 ou 600 litres.

Après l’élevage, l’affinage

Quand nous estimons l’élevage arrivé à sa maturité, nous plaçons les vins, blancs et rouges, dans une cuve inox pour une durée d’un à six mois, le temps d’une clarification naturelle des vins et aussi pour que leur assemblage trouve toute son harmonie. Ils sont ensuite mis en bouteilles sans collage et avec une filtration légère.

Camille Giroud, une tradition de collection

Depuis qu’elle existe, notre Maison est réputée pour sa collection unique de millésimes anciens. Ils dorment dans nos caves depuis des décennies. Chaque année, avec parcimonie, nous proposons à notre clientèle une sélection minutieuse parmi ces vins historiques. Aujourd’hui encore, nous perpéтуons cette spécificité de millésimes anciens. Depuis 2002, nous gardons précieusement en cave les millésimes au potentiel de garde unanimement reconnu. Dans quelques années, ils feront le bonheur des amateurs de vins attachés aux souvenirs d’un millésime ou d’un climat ; des amoureux des robes vieux cuivre, des nez de cuir ou truffe et des bouches en dentelle.



A TASTE for our profession

The house of Camille Giroud has perpetuated a spirit of craftsmanship since 1865. Our profession combines knowledge about Burgundy, well-mastered expertise and wine imagery.

Vines and grapes, top quality raw material is indispensable

We have always practiced our trade in keeping with the traditions of Burgundy wine merchants. At first, we matured wine: this involved buying quality wines in view of carefully ageing them in the cellar. And then we became vintners, buying our own must, to produce wine in our own way. Lastly, it was only logical for us to get even closer to the land, for wine starts in the vineyard; nowadays we never tire of calling to mind this obvious fact.

As a result, we have our own vines within the Beaune Premier Cru *Les Avaux*, Beaune Premier Cru *Aux Cras* and Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune *Au Crêtot* appellation areas. Of course, we also buy grapes. Most of our wines are elaborated out of fruit acquired from growers. We propose a large selection of appellations. They come from Côte de Beaune and Côte de Nuits, and include Village, Premier Cru and Grand Cru wines. Prestigious names stand side by side with more discreet offerings. Correctly selecting an appellation, also implies correctly selecting a grower for this appellation. The quality of our relationship



***The need for
a long lasting
relationship
with growers.***

with him or her is paramount, as we want to establish a long lasting one, based upon trust. It is equally important for us to maintain this partnership from one year to the next. Over time, the grower understands the philosophy of our house; in turn, we increase our knowledge about a parcel, a locality or a micro-climate. Most of our grapes come from old vines as we know that they are not derived from high yielding or generic clones. The vintners that have preserved these vines appreciate and respect their terroir. Our wines will automatically have more soul and character as they are produced from these vines. We visit the vines at important moments during the year to follow their growth. We check out the parcels on a regular basis at harvest time. Indeed, the fruit’s ripening can vary considerably from one terroir to the next. We taste the grapes, take samples and decide upon the harvest date. There is no recipe, just the need to find the right balance for a given vintage. This is why understanding and monitoring our parcels, tells us how they are going to react. This comprehension of the vine is an intrinsic aspect of our relationship with growers. This essential long lasting interaction with vineyard owners is an integral part of our in-house culture.

**An “acapella” terroir
and a delicate style**

Our house has spanned the decades since 1865. It has never been swayed by fads. We have never sought to set trends or be out of fashion but we have always tried to produce remarkable wines rather than attention grabbing ones. The style of our products displays good balance between freshness, straightforwardness and pleasure. Their aromas must echo their structure and vice versa. The definition of this style begins with the terroir: it should never be masked by our footprint. All of our winemaking choices share this ethic. As a result, we adapt our techniques as best as possible to the character of the vintage. Note that they are always minimally intrusive.

Our red wines

When the grapes arrive in the cellar, they are sorted in two stages: first of all on a vibrating table, setting aside green waste and then on a table where each bunch is manually sorted. We then entirely or partly destem the harvest. Afterwards, the alcoholic fermentations take place in open vats, exclusively with wild yeast. It is interesting to note that Camille Giroud elaborates wines separately, from a parcel, micro-climate or locality belonging to a single grower. This is why we have equipped our cellar with small temperature controlled stainless steel vats, as we never blend the harvest from different plots. Cap punching and pumping over techniques are used, the frequency of which is always guided by daily tastings. The wines remain in the vats for a minimum period of 12 days and a maximum period of 25 days, depending upon the vintage. The malolactic fermentation starts when the wines are placed in barrels for maturation.

Our white wines

When the grapes arrive in the cellar, they are sorted in two stages: first of all on a vibrating table, setting aside green waste and then on a table where each bunch is manually sorted. The whole bunches are then pressed with a pneumatic press. Afterwards, gentle cold settling is undertaken to remove the biggest lees. The wine’s alcoholic fermentations take place in 228 to 600-litre casks, according to the appellations, also exclusively with wild yeast. Stirring is rarely used. We strive to produce white wines that are straightforward rather than opulent. We add a very small dose of sulfites to the must of our wines, whether they be red or white. Our maturing choices are guided by daily tastings and nothing else.

**Winemakers from the outset,
we know oak off by heart**

When it comes to tasting our wines and to talking about them, the nicest compliment we can make about a barrel is that of not mentioning it! The art of maturing is a profession that we have been practicing for the past 150 years. It involves selecting the

right wood with the right degree of toasting for this or that tannic matter, provided by a given terroir. In our cellars, oak is a friend of the shadows. It must highlight, caress or touch the wine with discretion, and never dominate or mask it. The choice of the french oak barrels is guided by their style. The more delicate appellations, such as Volnay or Chambolle-Musigny, are matured with subtle oak. The more powerful appellations, like for example, Pommard or Gevrey-Chambertin, are aged in more noticeable wood. The vast array of cooperage suppliers on the market, allows us to experiment different oak and wine pairings, in view of finding the best combination. Up to 15 to 30% of our maturing involves new oak. In the continuity of winemaking – with practically a vat per product – plenty of our wines represent a volume of three barrels at the most. The use of too much oak is unthinkable, with such small amounts. Hence each year, we renew only 15% of our barrel cellar with new oak casks. The rest is composed of oak casks from Burgundy, used once or twice before. The choice of the winegrowing partner for these barrels is as important as the choice of the winegrowing partner for the grapes. Depending upon whether the wine is white

***The nicest
compliment
we can make
about a barrel
is that of not
mentioning it!***

or red, a Village, Premier or Grand Cru appellation, its time spent in barrels lasts at least 12 months and up to between 18 or 24 months. The wines are placed in 228, 350 or 600-litre barrels.

After maturing, fine-tuning

When we feel that the maturing has been fully achieved, we place the wines, both white and red, in a stainless steel vat for one to six months, the period required for the wine’s natural clarification and also for the blend to become harmonious. They are then bottled without fining and gently filtered.

Camille Giroud, a historic selection

Our house is well-known for its collection of unique wines. Historic appellations and vintages have been sleeping in our cellars for decades. Each year we offer our customers the opportunity of taking home a limited number of bottles selected among these old wines. We have maintained the tradition of ageing historic vintages. Since 2002, we have carefully laid down in the cellar, years that are unquestionably recognized for their ageing potential. In the near future, they will be enjoyed by wine lovers, who are fond of the vintage and/or the vineyard. They will please the fans of coppery tinted wines, boasting leather or truffle aromas and delicate notes on the palate.



CAMILLE GIROUD EN BOURGOGNE

LES VINS

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté Appellation Régionale	13	Chassagne-Montrachet Premier Cru Climat <i>Les Vergers</i>	17
Bourgogne Appellation Régionale	14	Chassagne-Montrachet Premier Cru Climat <i>Tête du Clos</i>	18
Auxey-Duresses Appellation Village	15	Corton-Charlemagne Grand Cru Climats <i>Le Rognet et Corton</i> et <i>Le Charlemagne</i>	19
Meursault Appellation Village	16		

VINS ROUGES

Bourgogne Appellation régionale	21	Santenay Premier Cru Climat <i>La Comme</i>	31
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune Appellation régionale Lieu-dit <i>Au Crêtot</i>	22	Santenay Premier Cru Climat <i>Clos Rousseau</i>	32
Ladoix Appellation Village Lieu-dit <i>Les Chaillots</i>	23	Beaune Premier Cru Climat <i>Les Avaux</i>	33
Santenay Appellation Village	24	Beaune Premier Cru Climat <i>Aux Cras</i>	34
Volnay Premier Cru Climat <i>Les Lurets</i>			35
Marsannay Appellation Village Lieu-dit <i>Les Longeroies</i>	25	Nuits-Saint-Georges Premier Cru Climat <i>Aux Boudots</i>	36
Gevrey-Chambertin	26	Gevrey-Chambertin Premier Cru Climat <i>Lavaut-Saint-Jacques</i>	37
Morey-Saint-Denis Lieu-dit <i>Clos Solon</i>	27	Chambolle-Musigny Premier Cru Climat <i>Aux Échanges</i>	38
Vosne-Romanée Appellation Village Lieu-dit <i>Les Chalandins</i>	28	Corton Le Clos du Roi Grand Cru	39
Volnay Appellation Village	29	Charmes-Chambertin Grand Cru	40
Maranges Premier Cru Climat <i>Le Croix Moines</i>	30	Clos de Vougeot Grand Cru Climat <i>Le Petit Maupertuis</i>	41
		Chambertin Grand Cru	42

COLLECTION • Grandes années

Volnay Premier Cru Climat <i>Carelle sous La Chapelle</i>	45	Beaune Premier Cru Climat <i>Les Grèves</i>	49
Santenay Premier Cru Climat <i>Les Gravières</i>	46	Pommard Premier Cru	50
Volnay Premier Cru Climat <i>Les Santenots</i>	47	Nuits-Saint-Georges Premier Cru Climat <i>Les Pruliers</i>	51
Volnay Premier Cru Climat <i>Clos des Chênes</i>	48	Clos de la Roche Grand Cru	52



- A.O.C. Régionales
- A.O.C. Villages et Premiers Crus
- A.O.C. Grands Crus
- Lieux-dits
- Climats



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Appellation Régionale

TERRITOIRE

L'appellation : 1608 ha 58 a environ.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Bourgogne vient de *Burgonde*.
« Les Burgondes étaient un peuple de bons barbares d'origine germanique et peut-être scandinave. Chassés par de mauvais barbares, ils rêvaient d'une terre promise. Peu nombreux, autour de 436 apr. J.-C., les Burgondes ont gagné la Savoie, puis avancé vers la vallée du Rhône et occupé Lyon. En 500, le royaume des Burgondes est à son apogée. Gondebaud, leur roi, fut sans aucun doute le premier des grands princes de Bourgogne. Il a promulgué pour son peuple une *Lex Burgundionum* grâce à laquelle les Bourguignons apprennent déjà que dérober des raisins dans une vigne et refuser l'hospitalité à un étranger sont des fautes graves qui méritent de sévères sanctions ». Pierre Poupon, *Toute la Bourgogne, portrait d'une province*, 1970.

Le cépage Aligoté appartient à la famille des Noiriens, il provient donc du Pinot Noir. Comme le Chardonnay, il est issu d'un croisement entre le Gouais Blanc et le Pinot Noir.

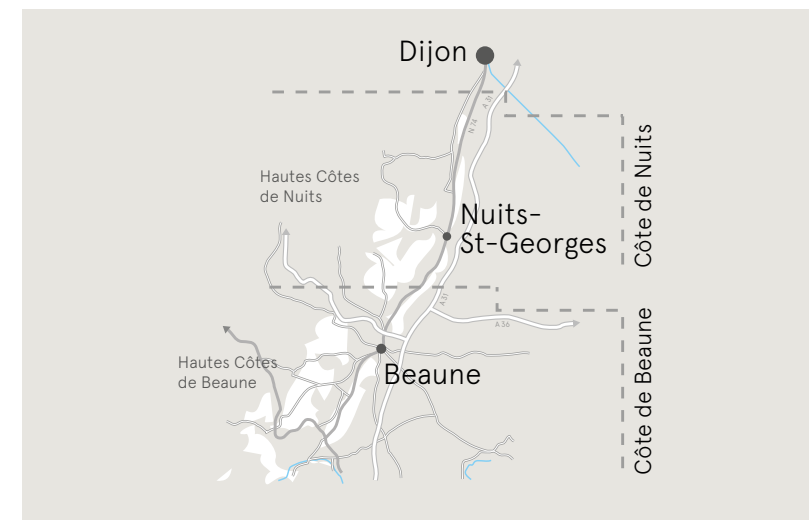
TERRITORY

Area of the appellation: approximately 1 608 h 58 a.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Burgundy comes from the word *Burgonde*.
"The *Burgondes* were a population of good barbarians of Germanic and perhaps Scandinavian origin. Driven out by bad barbarians, they dreamed of a Promised Land. Very few in number in approximately 436 B.C., the *Burgondes* reached Savoie and then progressed towards the Rhone Valley and progressively inhabited Lyon. In the year 500, the kingdom of the *Burgondes* reached its peak. Gondebaud, their king, was undoubtedly one of the very first great princes of Burgundy. For his people, he officially produced a *Lex Burgundionum*, thanks to which the inhabitants of Burgundy can learn, even at that far-distant time in the past, that "stealing grapes from a vineyard or refusing to give hospitality to a stranger are considered as acts of serious misconduct and merit severe punishment." Pierre Poupon, an excerpt from his book *"Toute la Bourgogne, portrait d'une province"*, published in 1970.

Aligoté belongs to the Noirien family of grape varieties; it therefore originates from Pinot Noir. Like Chardonnay, it stems from hybridization between Gouais Blanc and Pinot Noir.



○ A.O.C. Régionale



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Une appellation régionale permet pour un vin de réaliser l'assemblage de plusieurs territoires du vignoble compris dans l'aire d'appellation. Notre spécificité d'éleveur nous oblige à un travail de sélection rigoureux des meilleures parcelles propices à l'élaboration de notre vin en fonction du millésime. Pour notre Bourgogne Aligoté, nous avons sélectionné des parcelles sur les coteaux de Pernand-Vergelesses et sur des secteurs caillouteux de Marsannay.

THE TERROIR OF OUR WINE

Regional Appellations are wines that can be made out of a blend of several locations, recognized within the appellation area. Wine merchant-maturer is a special profession, involving the careful selection of the best parcels for winemaking, according to the vintage. When it comes to our Bourgogne Aligoté, we have selected parcels on the hillsides of Pernand-Vergelesses and the stony parts of Marsannay.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Les territoires en Appellation Régionale, bien que plus vastes que ceux des vins en appellations Village, Premier Cru ou Grand Cru, possèdent comme eux la même origine bourguignonne. Comme eux, ils bénéficient du même climat septentrional. Ils sont issus de l'érosion des mêmes coteaux argilo-calcaires du vignoble, mais reposent sur des sols plus riches et profonds. Pour notre Bourgogne Blanc, nous avons sélectionné des parcelles situées dans le *Clos de la Combe* à Puligny-Montrachet, dans le village de Corpeau qui jouxte celui de Puligny-Montrachet, dans la Côte de Beaune et dans le Mâconnais.

THE TERROIR OF OUR WINE

Regional Appellations are wines that can be made out of a blend of several locations, recognized within the appellation area. Wine merchant-maturer is a special profession, involving the careful selection of the best parcels for winemaking, according to the vintage. In that which concerns our Bourgogne Blanc, we have selected parcels in *Clos de la Combe* in Puligny-Montrachet, in the village of Corpeau, neighbouring that of Puligny-Montrachet, within Côte de Beaune and the Maconnais area.

BOURGOGNE

Appellation Régionale

SUPERFICIE

L'appellation : 854 ha 19 a environ.

ORIGINE

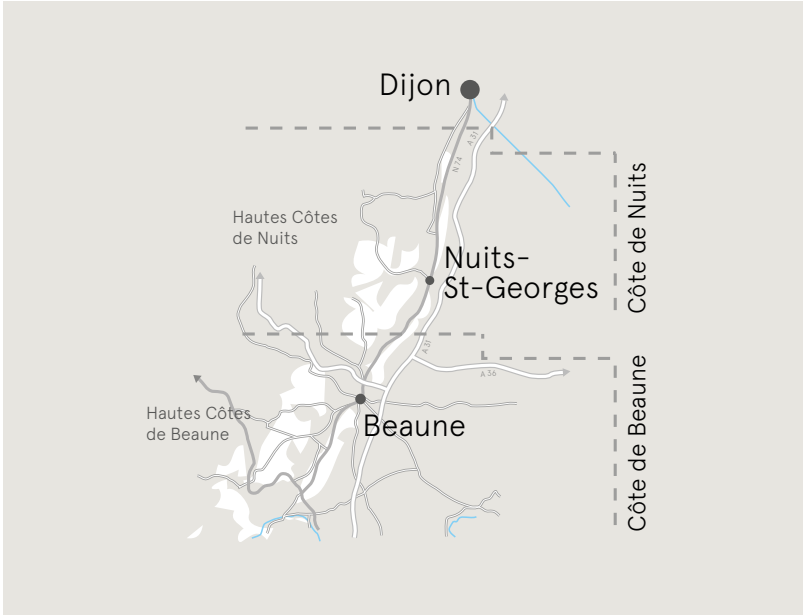
Le cépage Chardonnay appartient à la famille des Noiriens, il est un descendant naturel du Pinot Noir, couplé avec le cépage Gouais Blanc. S'il est présent partout dans le monde, sa mère-patrie demeure la Bourgogne. Au Moyen-Âge, on l'appelait en Côte-d'Or Beaunois. Il faut vraisemblablement situer son origine géographique dans le Mâconnais en Saône-et-Loire. En effet, on le trouve mentionné en 1865 comme le « meilleur chardonnay mais en petite quantité à Saint-Sorlin » (actuellement La Roche-Vineuse). Au XIX^e siècle, les vignerons parlaient du Chardenet ou du Chaudenet. Le Chardonnay aime les sols assez lourds, argileux et profonds. Il parvient à une haute expression entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Il livre aussi bien d'autres aspects de son caractère sur la butte de Corton ou le long de la Côte de Beaune. Au fil des siècles, les vignerons ont su sélectionner les meilleurs plants affirmant plus que jamais la trilogie inséparable cépage-terroir-climat.

TERRITORY

Area of the appellation: approximately 854 h 19 a.

ORIGIN

The Chardonnay grape variety belongs to the Noiriens family and is a natural descendant of Pinot Noir, crossed with Gouais Blanc. At present, it is found throughout the world, but its motherland is still Burgundy. During the Middle Ages, it was identified in Côte-d'Or Beaunois. It most probably originates from the Maconnais district in Saône-et-Loire. Indeed it is mentioned in 1865 as "the best Chardonnay, but in small quantities in Saint-Sorlin" (currently known as La Roche-Vineuse). During the 19th century, growers used to call it Chardenet or Chaudenet. Chardonnay prefers fairly heavy deep clay soils. It is highly expressive when planted between Puligny-Montrachet and Chassagne-Montrachet. It also reveals other sides to its character on the mound of Corton or throughout Côte de Beaune. Over the centuries, growers have managed to select the best vines, confirming more than ever, the inseparable trio: grape variety, terroir and climate.



○ A.O.C. Régionale

AUXEY-DURESSES

Appellation Village

Lieux-dits Les Hautées et La Macabrée

TERRITOIRE

L'appellation : 38 ha 06 a.
Les lieux-dits :
Les Hautées : 8 ha 02 a 89 ca.
La Macabrée : 5 ha 65 a 80 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est situé à l'entrée de la vallée qui s'enfonce dans les Hautes Côtes depuis la Côte de Beaune sur la route de la Rochepot et d'Autun. Il a cette particularité de regrouper en son sein les hameaux d'Auxey-le-Grand, Petit-Auxey et Melin. Ce dernier était un site druidique important à l'époque gallo-romaine. Puis au VII^e siècle, les moines de Saint-Symphorien d'Autun apportèrent une nouvelle prospérité. Les moines de Cluny ont pris la suite au X^e siècle faisant d'Auxey-Duresse une riche dépendance agricole avec des moulins à grains et des pressoirs à raisins. Auxey vient du latin *Alcius* devenu *Aucey* puis *Aucé*, rattaché sans doute à un Gallo-Romain. Il évoque aussi Alise ou falaise, le site du village s'y prête. Le nom de climat *Duresse* lui a été accolé, son origine n'a pas été identifiée.

Les Hautées est en relation avec la toponymie du lieu. *La Macabrée* vient de marais pour évoquer un terrain où il y poussait autrefois des roseaux.

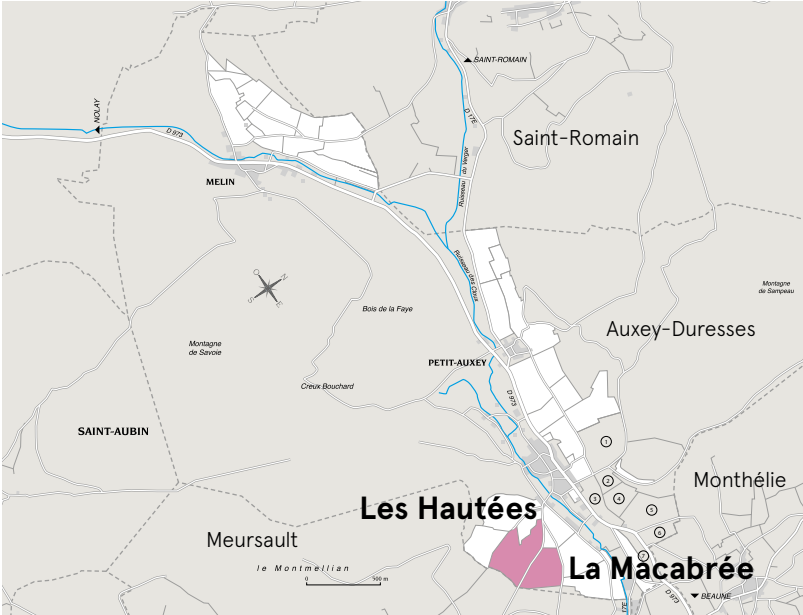
TERRITORY

Area of the appellation: 38 h 06 a.
Locality named:
Les Hautées: 8 ha 02 a 89 ca.
La Macabrée: 5 ha 65 a 80 ca.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is located at the entrance of the valley that descends into the *Hautes Côtes* from the *Côte de Beaune*, on the la Rochepot and Autun road. This village has the specific feature of grouping within it the hamlets of Auxey-le-Grand, Petit-Auxey and Melin. During the Gallo-Roman period, Melin was a leading druidic site. Then, during the VIIth century the monks of Saint-Shyphorien d'Autun brought new prosperity here. Monks from the Abbey of Cluny took over during the Xth century, making Auxey-Duresse an additional wealthy agricultural domain with grain mills and grape presses. Auxey comes from the Latin word *Alcius*, which became *Aucey* and then *Aucé*, undoubtedly linked to a Gallo-Roman. It also alludes to Alise or falaise in French (meaning cliff), as the site of the village lends itself to this. The *climat* name of *Duresse* was added, but its origin has not been found.

Les Hautées is in connection with the location's toponymy. *La Macabrée* evokes a parcel in the marshland where reeds used to grow.



○ A.O.C. Village

● Lieux-dits



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes de 2 parcelles âgées d'environ 40 ans situées aux lieux-dits *Les Hautées* et *La Macabrée* et touchant le village de Meursault. Exposées au nord-est et à une altitude de 280 à 300 mètres, elles reposent sur des sols bruns calcaires de 40 à 60 centimètres d'épaisseur, riches en pierres, résultant de l'altération des Calcaires de Dijon-Corton (ou Grenu) et des Calcaires de Ladoix (ou Dalle Nacrée).

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from the vines of 2 parcels, that are about 40 years old, located in the districts called *Les Hautées* and *La Macabrée*, and bordering the village of Meursault. Facing East/North-East and at an altitude of 280 to 300 metres, they are situated on 40 to 60-cm deep, brown limestone soils. Stone laden, this earth has been produced by altered limestone from Dijon-Corton and Ladoix.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées d’environ 35 ans situées au lieu-dit *Les Vireuils Dessous* à Meursault. Exposées à l’est et au nord-est et à une altitude de 300 à 320 mètres, elles reposent sur des sols bruns calcaires de 40 à 60 centimètres d’épaisseur, riches en pierres, résultant de l’altération des Calcaires de Ladoix (ou Dalle Nacrée).

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are about 35 years old, situated in a district called *Les Vireuils Dessous* in Meursault. Facing East/North-East and at an altitude of 300 to 320 metres, they are situated on 40 to 60-cm deep, brown limestone soils. Stone laden, this earth has been produced by altered limestone from Ladoix.

MEURSAULT

Appellation Village
Lieu-dit Les Vireuils Dessous

TERRITOIRE

L’appellation : 277 ha 63 a.
Le lieu-dit : 9 ha 28 a 84 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Valorisé et développé par les moines de Cîteaux dès 1098, le village est inscrit aujourd’hui au Patrimoine Mondial de l’Unesco. L’ensemble de son bâti fait référence à la culture viticole bourguignonne avec maisons vigneronnes et grandes propriétés bourgeoises. L’Hôtel de Ville est devenu célèbre grâce au film *La Grande Vadrouille*. La flèche du clocher de l’église du XV^e siècle culmine à 53 mètres. Appelé Murassalt en 1094, Meursault viendrait de *minor saltus* ou « petite forêt » ou encore de *marsault*, un lieu planté de saules.

Les Vireuils signifie en vieux français « chemin » ou « sentier » qui contourne le village.

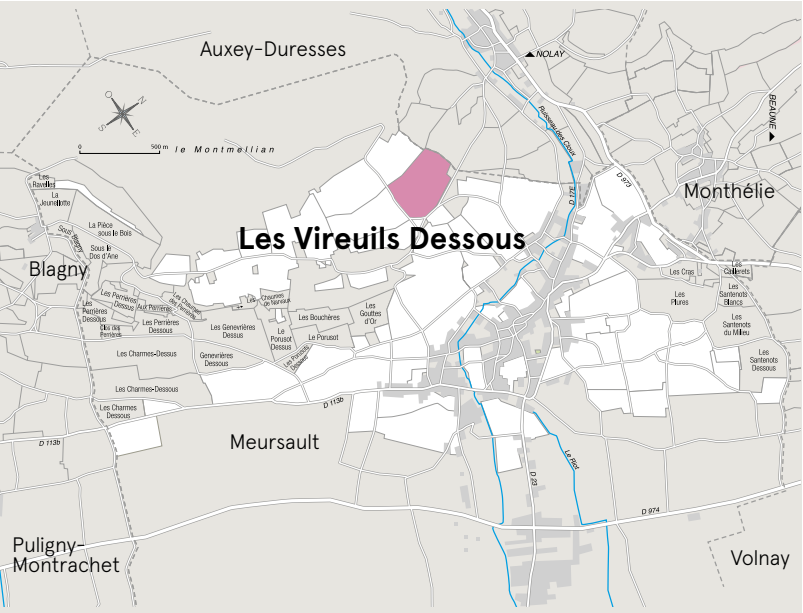
TERRITORY

Area of the appellation: 277 h 63 a.
Locality named : 9 ha 28 a 84 ca.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Enhanced and developed by the monks of Cîteaux from the year 1098, the village is now listed by Unesco as a part of World Heritage. All of its buildings make reference to Burgundy wine producing tradition, with vintners’ houses and grand stately properties. The Town Hall became famous thanks to the film *La Grande Vadrouille*. The spire of the XVth century church is 53 metres high. Named *Murassalt* in 1094, it appears that Meursault comes from *minor saltus* or “small forest” or even *marsault*, a place planted with willow trees.

Les Vireuils means trail or path in old French, as one bypasses the village.



- A.O.C. Village
- Lieu-dit

CHASSAGNE-MONTRACHET
PREMIER CRU

Climat Les Vergers

TERRITOIRE

L’appellation : 116 ha 99 ca.
Le climat : 5 ha 21 a 02 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village se situe au sud de la Côte de Beaune. Gros bourg à l’époque gallo-romaine, il a subi la guerre entre le Duché de Bourgogne et le Royaume de France et a été incendié en 1476. Son renouveau doit beaucoup aux moines de Cluny qui remirent le village et le vignoble en valeur. Appelé *Cassanae* en 886, nom dérivé de *cassanus*, chêne en roman. Le nom de Montrachet lui a été accolé, il pourrait signifier « Mont de l’Épervier » ou encore « Mont Pelé » : cité comme « Mont Rachaz » en 1742, seuls des buissons y poussaient à l’époque.

Les Vergers trouve son origine dans la culture fruitière répandue au Moyen-Âge.

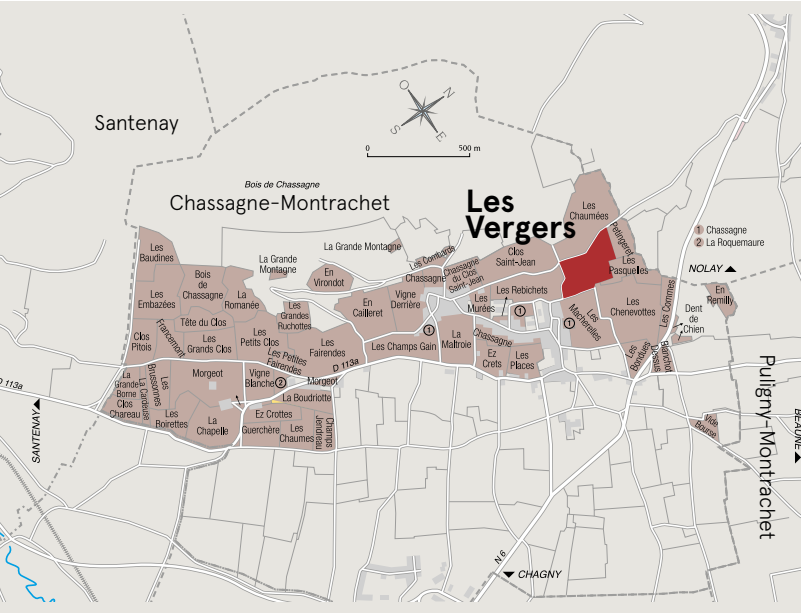
TERRITORY

Area of the appellation: 116 h 99 a.
The *climat*: 5 ha 21 a 02 ca.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is located to the south of the *Côte de Beaune*. A large market town during the Gallo-Roman era, the village endured the war waged between the Duchy of Burgundy and the Kingdom of France and was set ablaze in 1476. The resurgence of the village owes a great deal to the monks of Cluny who enhanced the village and re-established the winegrowing area. It was called *Cassanae* in 886, a name taken from *cassanus*, meaning oak in Roman. The name Montrachet was added; it may mean “*Mont de l’Épervier*” or even “*Mont Pelé*”: mentioned as “*Mont Rachaz*” in 1742, only bushes grew here at that time.

The name *Les Vergers* (orchards) finds its origin in fruit production, which was very common during the Middle Ages.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 50 ans, situées sur la commune de Chassagne-Montrachet dans le climat *Les Vergers*. Avec une exposition à l’est et à une altitude de 255 à 270 mètres, elles reposent sur les Calcaires de Chassagne, massifs et résistant à l’érosion, donnant des sols bruns peu profonds.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is derived from 50-year-old vines, located in the area of Chassagne-Montrachet in the climate called *Les Vergers*. Facing East and at an altitude of 255 to 270 metres, they are planted in the limestone of Chassagne, which is massive and resistant to erosion, thereby producing shallow brown soils.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 60 ans environ situées sur la partie sud de Chassagne-Montrachet au cœur du climat *Tête du Clos*. Avec une exposition au sud-est et à une altitude de 255 à 270 mètres, elles reposent sur les Calcaires de Chassagne, massifs et résistant à l'érosion, donnant un sol blanc mince et riche en pierres.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is derived from 60-year-old vines, situated in the southern part of Chassagne-Montrachet at the heart of the *Tête du Clos* climate. Facing South-East and at an altitude of 255 to 270 metres, they are planted in limestone from Chassagne, which is massive and resistant to erosion, thereby producing a stone laden, fine white soil.

CHASSAGNE-MONTRACHET
PREMIER CRU

Climat Tête du Clos

TERRITOIRE

L'appellation : 116 ha 99 ca.
Le climat : 2 ha 11 a 64 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 116 ha 99 ca.
The *climat*: 2 ha 11 a 64 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

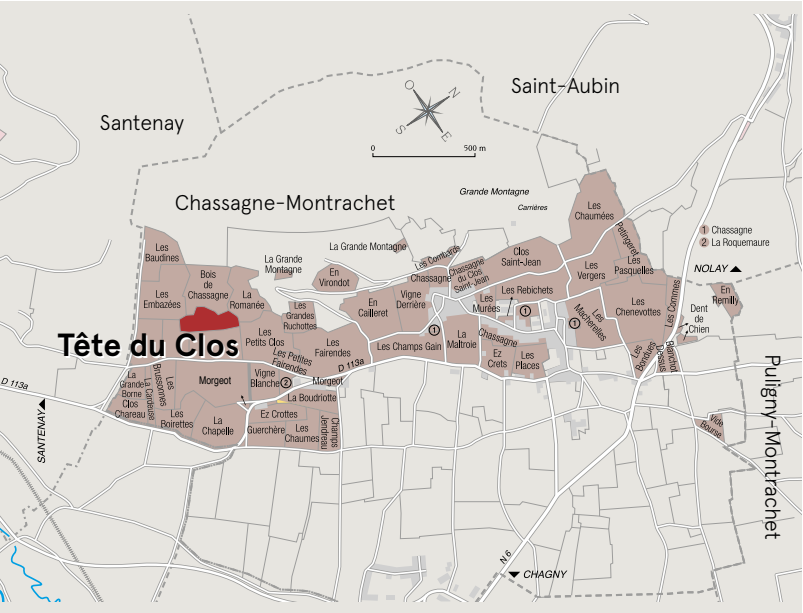
Le village se situe au sud de la Côte de Beaune. Gros bourg à l'époque gallo-romaine, il a subi la guerre entre le Duché de Bourgogne et le Royaume de France et a été incendié en 1476. Son renouveau doit beaucoup aux moines de Cluny qui remirent le village et le vignoble en valeur.

Appelé *Cassanae* en 886, nom dérivé de *cassanus*, chêne en roman. Le nom de Montrachet lui a été accolé, il pourrait signifier « Mont de l'Épervier » ou encore « Mont Pelé » : cité comme « Mont Rachaz » en 1742, seuls des buissons y poussaient à l'époque.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is located to the south of the *Côte de Beaune*. A large market town during the Gallo-Roman era, the village endured the war waged between the Duchy of Burgundy and the Kingdom of France and was set ablaze in 1476. The resurgence of the village owes a great deal to the monks of Cluny who enhanced the village and re-established the winegrowing area.

It was called *Cassanae* in 886, a name taken from *cassanus*, meaning oak in Roman. The name Montrachet was added; it may mean "*Mont de l'Épervier*" or even "*Mont Pelé*": mentioned as "*Mont Rachaz*" in 1742, only bushes grew here at that time.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat

CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU

Climats Le Rognet et Corton et Le Charlemagne

TERRITOIRE

L'appellation : 56 ha 61 a.
Les climats :
Le Rognet et Corton : 2 ha 22 a 26 ca.
Le Charlemagne : 16 ha 94 a 72 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 56 h 61 a.
The *climats*:
Le Rognet et Corton : 2 ha 22 a 26 ca.
Le Charlemagne : 16 ha 94 a 72 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

La Côte de Beaune commence avec la Montagne de Corton. Histoire ou légende, ce coteau appartenait à Charlemagne d'où son nom. Mais la reine n'aimait pas le vin rouge car il tachait la barbe de l'Empereur, on l'a donc replanté en Chardonnay. Le lieu-dit « Le Charlemagne » est le cœur historique de l'appellation. Situé juste en-dessous du bois de Corton, il a donné son nom à l'ensemble du coteau dont l'altitude varie de 250 à 360 mètres.

Corton vient de l'époque gallo-romaine où un domaine rural appelé Curtis fut pérennisé par les Francs puis par les moines de Cîteaux. Séparé d'un chemin du climat historique *Corton* et dissocié de ce dernier par suite d'héritages successifs, le climat *Rognet et Corton* fut « rogné » du Corton d'où son nom.

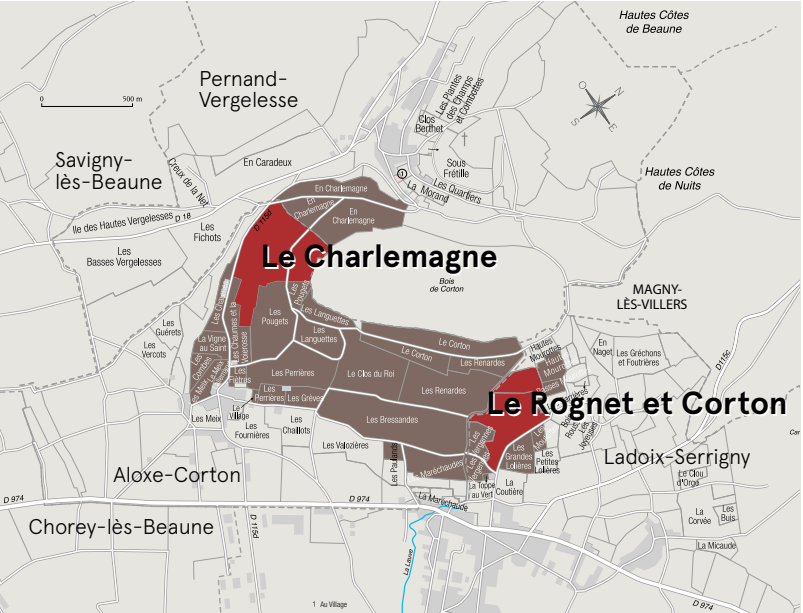
Le Charlemagne vient de l'Empereur qui possédait des vignes à cet endroit. Il en fit cadeau à l'abbaye de Saulieu en 775.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The *Côte de Beaune* begins with the *Montagne de Corton*. History or myth, this hillside once belonged to Charlemagne, hence its name. But the queen disliked the wine, so the hillside was re-planted with Chardonnay. The locality "*Le Charlemagne*" is the appellation's historic core. Located just below the wood of Corton, it gave its name to the entire hillside, whose altitude varies from 250 to 360 metres.

The name Corton comes from the Gallo-Roman period where a rural domain called *Curtis* was perpetuated by the Franks and subsequently by the monks of Cîteaux. Separated by a path from the historic *climat Corton* and split from it following successive inheritances, the *climat Rognet et Corton* was "*rogné*" (trimmed) of *Corton*, hence its name.

Le Charlemagne comes from the Emperor who had vines in this place. He offered them as a gift to Saulieu Abbey in 775.



- A.O.C. Grand Cru
- Climats



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin est issu de vignes situées à une altitude de 300 à 320 mètres, avec une partie de vieilles vignes de 50 ans situées dans le climat *Le Rognet et Corton*, reposant sur un sous-sol constitué par les Calcaires de Dijon Corton (ou Grenu) avec en son sein un niveau de marnes riches en fossiles. L'autre partie provient de vignes de 25 ans situées dans le climat *Le Charlemagne*, reposant sur les marnes blanches de Pernand, donnant des sols clairs plutôt épais, riches en argiles limoneuses et en calcaire en haut du versant de la butte de Corton.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is derived from vines situated at an altitude of 300 to 320 metres, some of which are 50 years old. They are located in the climate called *Le Rognet et Corton*, the sub-soil of which is made up of limestone from Dijon Corton, including a fossil laden marl layer. The other part comes from 25-year-old-vines, within the climate dubbed, *Le Charlemagne*, located on white marl from the Pernand district, producing heavy light coloured soil, rich in loamy clay and limestone, on top of the slope of Corton's famous hill.



BOURGOGNE

Appellation régionale

TERRITOIRE

L'appellation : 1854 ha 93 a.

ORIGINE

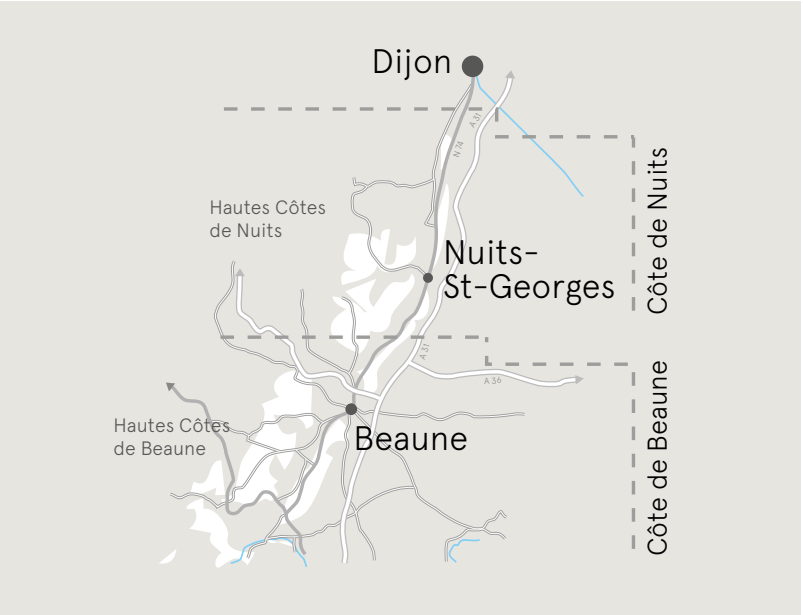
Le Pinot Noir viendrait des premières vignes sauvages sélectionnées par l'homme. Il était vraisemblablement cultivé en Gaule avant l'invasion romaine. Sa présence est attestée en Bourgogne au IV^e siècle après J.-C. On a retrouvé le nom de « pinot vermeil » dans un registre hospitalier bourguignon datant de 1375. Il est le seul cépage à avoir conservé pendant autant de siècles son nom d'usage. Casanier plus que voyageur, le Pinot Noir symbolise à lui seul la relation quasi mythique d'un cépage à son terroir. Original et capricieux, il est sensible aux moindres variations du sol. Contrairement à tant d'autres cépages qui ont su s'adapter à d'autres lieux, le Pinot Noir est resté fidèle à sa patrie d'origine, la Bourgogne. Présent sur toutes les formations jurassiques, des marnes du lias en Maranges aux sols marno-calcaires en Pommard et Volnay, en passant par les calcaires à entroques en Gevrey-Chambertin ou les calcaires de Premeaux, il offre une variété extraordinaire d'expressions. Grâce à leur travail de sélection des meilleurs plants, des générations de vignerons ont fait de la Bourgogne un vignoble unique par cette adéquation parfaite entre cépage, terroir et climat.

TERRITORY

Area of the appellation: 1854 ha 93 a.

ORIGIN

Pinot Noir originates from the first wild vines selected by mankind. It was probably cultivated in Gaul before the Roman invasion. Its presence is recorded in Burgundy during the 4th century after Jesus Christ. "Pinot Vermeil" is mentioned in the region's hospital register dating back to 1375. It is the only grape variety, maintaining the same name for so many centuries. More of a homebody than a traveller, it symbolizes the almost mythical relationship between a grape variety and its terroir. Original and capricious, it is sensitive to the slightest variations in terms of soil. Contrary to other varieties, that have adapted to other locations, Pinot Noir remains loyal to Burgundy, its region of origin. It provides an extraordinary variety of expressions as it is present within all of the Jurassic zones – marls from the *Lias* era in Maranges, marly-limestone soils in Pommard and Volnay, crinoidal limestone in Gevrey-Chambertin or limestone in Premeux. Thanks to their selection of the best vines, generations of growers have made Burgundy a unique vineyard by perfectly matching the grape variety, with the terroirs and climates.



A.O.C. Régionale



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Les territoires en Appellation Régionale, bien que plus vastes que ceux des vins en appellations Village, Premier Cru ou Grand Cru, possèdent comme eux la même parenté bourguignonne. Comme eux, ils bénéficient du même climat septentrional. Ils sont issus de l'érosion des mêmes coteaux argilo-calcaires du vignoble, mais reposent sur des sols plus riches et profonds. Pour notre Bourgogne Rouge, nous avons sélectionné des parcelles de la Côte Chalonnaise juste à côté de Givry, de la Côte de Beaune à côté de Volnay et de la Côte de Nuits à côté de Premeaux-Prissey.

THE TERROIR OF OUR WINE

Regional Appellations are wines that can be made out of a blend of several locations, recognized within the appellation area. Wine merchant-maturer is a special profession, involving the careful selection of the best parcels for winemaking, according to the vintage. When it comes to our Bourgogne Rouge, we have selected parcels in Côte Chalonnaise, just next to Givry, in Côte de Beaune, near Volnay and in Côte de Nuits, close to Premeaux-Prissey.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes de 35 ans d’âge moyen, situées à Bouze-les-Beaune. Exposées au nord-ouest et situées à une altitude de 400 mètres, elles reposent sur un sol de Calcaires dits de Nantoux.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is made from vines with an average age of 35 years old, located in Bouze-les-Beaune. Facing North-West and at altitude of 400 metres, they are planted in a soil, comprising so-called Nantoux limestone.



A.O.C. Régionale

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

Appellation régionale
Lieu-dit Au Crêtot

TERRITOIRE

L’appellation : 663 ha 68 a.

TERRITORY

Area of the appellation: 663 h 68 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Des Maranges à Ladoix-Serrigny, les Hautes-Côtes de Beaune dominant à l’ouest la Côte de Beaune. Logées sur un plateau à une altitude entre 280 à 450 mètres, elles offrent un paysage varié alternant vallons et collines.

Crêtot pourrait s’apparenter à *Crots* ou *Crotots* caractérisant un terrain en creux.

HISTORY AND ETYMOLOGY

From Maranges to Ladoix-Serrigny, the Hautes-Côtes de Beaune are found at the highest point to the West of the Côte de Beaune. Planted on a plateau at an altitude of between 280 and 450 metres, they offer a varied landscape alternating between vales and fells.

Crêtot may be connected to *Crots* or *Crotots* describing a sunken piece of land.

LADOIX

Appellation Village

TERRITOIRE

L’appellation : 74 ha 84 a.
Le lieu-dit : 8 ha 11 a 39 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 74 h 84 a.
Locality named: 8 ha 11 a 39 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est le premier de la Côte de Beaune en venant de Dijon. Il possède trois hameaux : Buisson, Neuvelle et Corcelles. Nommé *La Doiz de Sarrigny* en 1304, il est sans doute l’un des plus anciens de la Côte d’Or et aussi l’un des plus importants à en juger le nombre d’objets mérovingiens trouvés.

Ladoix vient de *doux* qui signifie source ou fontaine, ce qui s’explique par la Lauve, une source au pied du coteau de Corton. Serrigny, dont le nom viendrait d’un Gallo-Romain, a été rattaché à Ladoix en 1988.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is the first of the Côte de Beaune when coming from Dijon. It has three hamlets: Buisson, Neuvelle and Corcelles. Named *La Doiz de Sarrigny* in 1304, it is undoubtedly one of the oldest of the Côte d’Or and also one of the largest, judging by the number of Merovingian objects found here.

Ladoix comes from *doux*, which means spring or fountain. This can be explained by the Lauve, a spring found at the foot of the Corton hillside. Serrigny, whose name is said to come from a Gallo-Roman, was linked to Ladoix in 1988.



A.O.C. Village



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 40 ans situées au pied de la Montagne. Exposées à l’est et au sud-est et à une altitude de 235 à 240 mètres, elles reposent sur un sol d’argiles lourdes avec beaucoup de chaïlles.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from 40-year-old vines, located at the foot of Mount Corton. Facing East/South-East and at an altitude of 235 to 240 metres, they are planted in a heavy clay soil, ladden with *chaïlles* limestone.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées dans deux parcelles différentes sur la commune de Santenay. La première se trouve sur la partie haute au lieu-dit *Les Bras* à une altitude de 360 à 450 mètres, exposée au sud et au sud-est, avec un sol issu de l’altération des Marnes à *Ostrea acuminata*. La deuxième se situe sur la partie basse au lieu-dit *Les Saunières* à une altitude de 250 à 265 mètres, exposée à l’est, avec un sol constitué de limons décarbonatés résultant de l’altération de colluvions anciennes.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines, located in two different parcels within the district of Santenay. The first one is situated in the upper part of the district called *Les Bras*, at an altitude of 360 to 450 metres, facing South and South-East, with an altered soil, comprising *ostrea acuminata* marls. The second one is situated in the lower part of the district *Les Saunières* at an altitude of 250 to 265 metres, facing East, with a soil made up of de-carbonated silt, resulting from the alteration of ancient colluvial deposits.

SANTENAY

Appellation Village

TERRITOIRE

L’appellation : 170 ha 88 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Partagé en quatre zones habitées, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Créée et Saint-Jean, le village offre une vue panoramique unique sur le Mont de Sène appelé aussi Montagne des Trois Croix. Son église du XIII^e siècle Saint Jean de Narosse est réputée pour son architecture romane. Depuis 1968, Santenay se partage entre thermalisme et viticulture.

Nommé *Sentennacus* en 858, Santenay tiendrait son nom d’une personnalité latine *Sentius* ou d’un dérivé de *sanctus*, un lieu sacré à l’époque pré-chrétienne.

TERRITORY

Area of the appellation: 170 h 88 a

HISTORY AND ETYMOLOGY

Divided into four inhabited areas, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Créée and Saint-Jean, the village gives an exceptional panoramic view over the Mont de Sène, also called the Mountain of Three Crosses. Its XIIIth century church, St Jean of Narosse, is reputed for its Romanesque style architecture. Since 1968, the main activities in Santenay are balneology and viticulture.

Named *Sentennacus* in 858, it appears that Santenay takes its name from a figure of Ancient Rome called *Sentius* or a derivative of the word *sanctus*, a sacred place during the pre-Christian era.



○ A.O.C. Village

MARSANNAY

Appellation Village

Lieu-dit Les Longeroies

TERRITOIRE

L’appellation : 171 ha 26 a.
Le lieu-dit : 34 ha 12 a 03 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village de Marsannay est considéré comme la « Porte d’Or de la Côte de Nuits ». La présence de vignes est attestée dès le VII^e siècle. L’abbaye de Bèze, l’évêché d’Autun et les Duks de Bourgogne y possédaient des vignes.

Le nom de Marsannay vient de *Marcenniacus* en 630 et de Marcennai en Montagne en 1375. Il s’agissait certainement du patronyme gallo-romain *Marcenius* ou alors du nom celtique pour marécage.

Longeroies vient de longe ou « tout en longueur » et de roie ou « sillon ». Il s’agirait donc d’une vigne toute en longueur.

TERRITORY

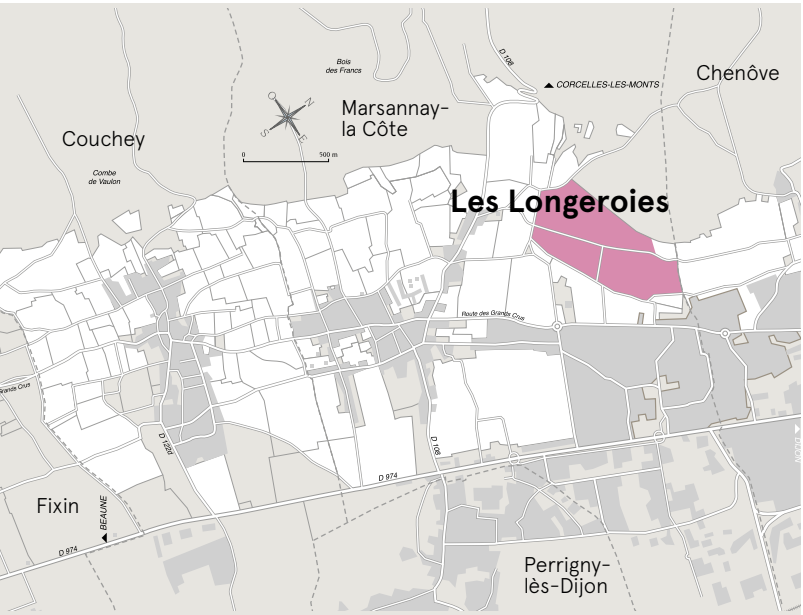
Area of the appellation: 171 h 26 a.
Locality named: 34 ha 12 a 03 ca.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village of Marsannay is considered as the “Golden Gateway to the Côte de Nuits”. The presence of vines here can be confirmed as of the VIIth century. The Abbey of Bèze, in the diocese of Autun and the Dukes of Burgundy owned vines here.

The name Marsannay comes from *Marcenniacus* in 630 and from Marcennai en Montagne in 1375. It was certainly from the Gallo-Roman surname *Marcenius* or a Celtic word for marshland (*marécage* in French).

Longeroies comes from “longe” or “long and narrow” and from “roie” meaning furrow. This therefore talks about a long, narrow plot of vines.



○ A.O.C. Village

● Lieu-dit



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées à Marsannay-La-Côte dans les lieux-dits *Les Longeroies Dessus et Bas*. Exposées au sud-est et à une altitude de 270 à 300 mètres, elles reposent sur un sol brun mince, argileux, riche en pierres (calcaire et chailles) résultant de l’altération des calcaires de Premaux sous-jacents pour la partie haute et un sol d’épaisseur moyenne (50 à 70 centimètres d’ épaisseur) reposant sur des marnes riches en précipitations secondaires de calcaires et des cailloutis alluviaux abandonnés par la rivière l’Ouche lorsqu’elle coulait à Marsannay-La-Côte pour la partie basse.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is derived from vines situated in Marsannay-La-Côte within the districts called *Les Longeroies Dessus* and *Les Longeroies Dessus Bas*. Facing South-East and at an altitude of 270 to 300 metres, they are planted in a fine brown clay soil, laden with stones (limestone and *chailles*), resulting from altered underlying limestone from Premaux in the upper part. In the lower part, the soil represents a layer of 50 to 70 centimetres, resting upon limestone laden marl and stony alluvial deposits, abandoned by the Ouche River, back when it passed through Marsannay-La-Côte.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées sur la commune de Gevrey-Chambertin. Exposées au sud-est et à une altitude de 220 mètres, elles reposent sur un sol très drainant, riche en galets, résultant de l’altération des dépôts du cône alluvial qui s’est épandu au débouché de la Combe de Lavaux.

THE TERROIR OF OUR WINE.

Our wine comes from vines situated within the district of Gevrey-Chambertin. Facing South-East and at an altitude of 220 metres, they are planted in a very well draining pebble laden soil, produced by altered alluvial cone deposits, from the outlet of Combe de Lavaux.

GEVREY-CHAMBERTIN

Appellation Village

TERRITOIRE

L’appellation : 322 ha 20 a.

TERRITORY

Area of the appellation: 322 h 20 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Chambertin tient son nom d’un Burgonde qui possédait un champ contigu au *Clos-de-Bèze* : la propriété prit le nom de Chambertin. Le vigneron était doué et son vin fameux. Tout le monde parlait du « Champs de Bertin » pour évoquer son vignoble. Au XIII^e siècle, Chambertin est rentré dans le langage courant.

En 1847, le nom de Chambertin a été associé à celui de Gevrey par une ordonnance du roi Louis-Philippe.

Gevrey tient sans doute son nom de sa topographie, une gorge en sortie de combe. Gorge vient de *gaba* en latin et gave signifie torrent dévalant une gorge.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Chambertin takes its name from a Burgonde who owned a field adjoining the *Clos-de-Bèze*: the property took the name of Chambertin. The winegrower was gifted and his wine excellent. Everybody spoke about the “Champs de Bertin” (Bertin’s Field) to refer to his vineyard. In the 13th century, Chambertin became a word used frequently in everyday language.

In 1847, the name Chambertin was associated with that of Gevrey by a law ruled by King Louis-Philippe.

Gevrey undoubtedly takes its name from its topography, a gorge coming out of a valley. Gorge comes from the word *gaba* in Latin and gave means a torrent rushing down a gorge.



A.O.C. Village

MOREY-SAINT-DENIS

Appellation Village
Lieu-dit Clos Solon

TERRITOIRE

L’appellation : 68 ha 39 a.
Le lieu-dit : 5 ha 57 a 91 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 68 h 39 a.
Locality named: 5 ha 57 a 91 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Nombreuses étaient les abbayes à Morey ou alentours. Située dans les Hautes Côtes à quelques kilomètres à l’ouest du village, celle de Vergy a fondé le chapitre de Saint-Denis en 1203. Les reliques du saint y sont conservées. Les moines ont construit un cellier au cœur de Morey.

Morey tient son nom d’un Gallo-Romain nommé *Mirrius* devenu *Mirriacus*.

Clos Solon vient certainement du patronyme d’un propriétaire.

HISTORY AND ETYMOLOGY

There were numerous abbeys in Morey and its surrounding area. Located in the Hautes Côtes, a few kilometres to the west of the village, the Abbey of Vergy founded the religious Chapter of Saint-Denis in 1203. The relics of the saint are kept here. The monks built a cellar in the centre of Morey.

Morey takes its name from a Gallo-Roman named *Mirrius*, which became *Mirriacus*.

Clos Solon certainly comes from the surname of an owner.



A.O.C. Village
Lieu-dit



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées sur la commune de Morey-Saint-Denis au lieu-dit *Clos Solon*. Exposées au sud-est et à une altitude de 255 à 260 mètres, elles reposent sur un sol argilo-sableux d’une cinquantaine de centimètres d’épaisseur issu du cône alluvial au débouché de la Combe avec un sous-sol calcaire à entroques du Bajocien.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines situated in the locality of Morey-Saint-Denis in the district called *Clos Solon*. Facing South-East and at an altitude of 255 to 260 metres, they are planted in a 50-cm deep sandy-clay soil from the alluvial cone deposits at the outlet of Combe de Lavaux with a crinoidal limestone subsoil from the Bajocian era.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient d’une vigne située sur la commune de Flagey-Echezeaux dans le lieu-dit *Les Chalandins*, voisin de la partie basse du Grand Cru Clos de Vougeot. Exposée au sud-est et à une altitude de 245 mètres, elle repose sur un sol argilo-limoneux profond posé sur de la marne de Bresse.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from a vine situated in the locality of Flagey-Echezeaux within the district called *Les Chalandins* – a neighbor of the lower part of Grand Cru Clos de Vougeot. Facing South-East and at an altitude of 245 metres, they are planted in a deep clay-silt soil on marls from Bresse.

VOSNE-ROMANÉE

Appellation Village
Lieu-dit Les Chalandins

TERRITOIRE

L’appellation : 94 ha 72 a.
Le lieu-dit : 4 ha 39 a 95 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Vosne-Romanée jouit d’une notoriété exceptionnelle grâce la richesse de son histoire. Les moines installés à Cîteaux en 1098 possédaient autour de la commune des climats prestigieux. Le cellier du Clos de Vougeot est tout proche. Les Ducs de Bourgogne avaient à Vosne un rendez-vous de chasse. En 1760, Louis-Ferdinand de Bourbon acquiert La Romanée qui donnera le vin mythique Romanée-Conti. En 1866, un décret impérial de Napoléon III autorise les communes viticoles de la Côte à joindre à leur nom celui du plus grand cru du finage. Vosne devient tout naturellement Vosne-Romanée.

Vosne tiendrait son nom d’un dérivé du gaulois *vidumos* qui signifie forêts.

L’origine de *Chalandins* n’a pas été identifiée à ce jour.

TERRITORY

Area of the appellation: 94 h 72 a.
Locality named: 4 ha 39 a 95 ca.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Vosne-Romanée enjoys exceptional renown, thanks to the wealth of history attached to this place. Monks who settled in Cîteaux in 1098 owned prestigious climats located in the area around the village. The cellar of Clos de Vougeot is in close proximity. The Dukes of Burgundy had a meeting place for hunting located in Vosne. In 1760, Louis-Ferdinand de Bourbon purchased La Romanée, which was to produce the legendary wine Romanée-Conti. In 1866, an Imperial decree issued by Napoleon III authorised the wine-producing villages of the Côte to join their name to that of the greatest growth of the jurisdiction. Vosne therefore naturally became Vosne-Romanée.

It seems that Vosne takes its name from a derivative of *vidumos*, a Gallic word meaning forests.

The origin of *Chalandins* has not yet been found.



- A.O.C. Village
- Lieu-dit

VOLNAY

Appellation Village

TERRITOIRE

L’appellation : 87 ha 46 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché, étroit et pentu sur la Côte de Beaune. Adossé à la petite montagne du Chaignot, il dessine un léger coude qui va du levant au sud-est. Depuis des siècles, les Chevaliers de Malte, les moines des abbayes Saint-Andoche d’Autun et de Maizières, les ducs et les rois ont fait sa notoriété.

Volnay se nommait Volenay en 1160. Le nom viendrait d’un patronyme latin *Volumnius* mais il pourrait aussi avoir une origine celtique avec *vol* qui évoque l’idée de rond, le village étant situé en effet dans un cirque.

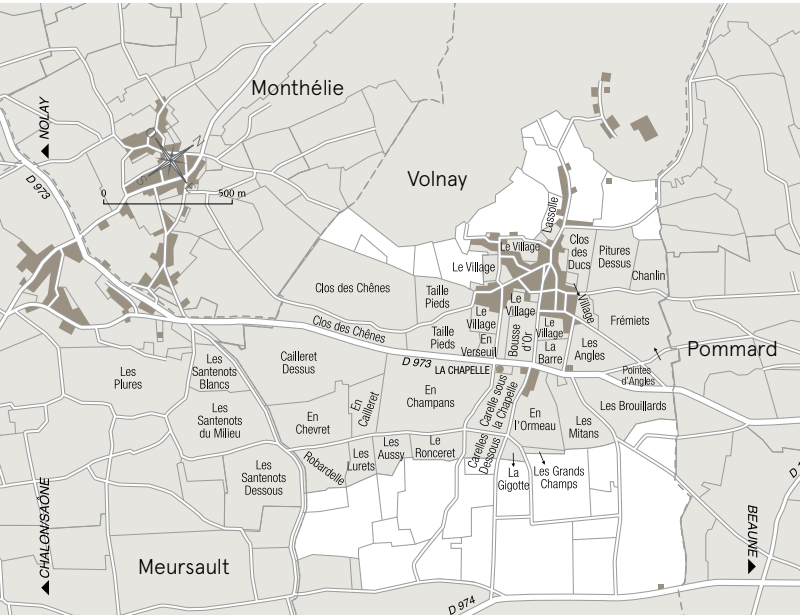
TERRITORY

Area of the appellation: 87 ha 46 a.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched, narrow and steep on the Côte de Beaune. Standing against the Montagne du Chaignot, it outlines a slight bend which stretches from the East to South-East. For centuries its renown has been established by Knights of the Order of Malta, monks of the Abbeys of Saint-Andoche d’Autun and Maizières, dukes and kings.

Volnay was called Volenay in 1160. It seems that the name comes from a Latin surname *Volumnius*, but it could also have a Celtic origin with the word *vol*, which alludes to the idea of round, the village being situated in fact in a corrie.



- A.O.C. Village



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes entre 15 et 50 ans d’âge, situées au sud de Volnay dans les lieux-dits *Les Lurets* et *Les Cros Martin*, sous le secteur des premiers crus. Exposés à l’est et au sud-est et à une altitude 225 à 235 mètres, elles reposent sur un sol brun issu de l’altération de colluvions qui recouvrent les calcaires du Jurassique.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are between 15 and 50 years old, situated in Volnay in the locality named *Les Lurets* and *Les Cros Martin*, under the Premiers Crus area. Facing East/South-East and at an altitude between 225 and 235 metres, they are planted on brown soil made of sediments overlying Jurassic limestone.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient d’une vigne âgée de 70 ans, située sur la commune de Dezize-lès-Maranges, au sud du climat *La Fussière*. Exposée au sud à une altitude de 370 mètres et avec une forte pente variant de 11 à 26 %, elle repose sur un sol issu de l’altération d’éboulis de Calcaires à Entroques avec des pans entiers de falaise reposant sur des marnes bleues et noires qui contraignent les circulations d’eau en profondeur.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from 70-year-old vines, situated in the locality of Dezize-lès-Maranges, and South of the climate known as *La Fussière*. Facing South, at an altitude of 370 metres and on a steep slope, ranging from 11 to 26 %, they are planted in a soil of altered scree of crinoidal limestone with whole segments of cliffs, on blue and black marls, guiding the circulation of ground water.

MARANGES PREMIER CRU

Climat Le Croix Moines

TERRITOIRE

L’appellation : 81 ha 98 a.
Le climat : 1 ha 02 a 50 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 81 h 98 a.
The *climat*: 1 ha 02 a 50 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

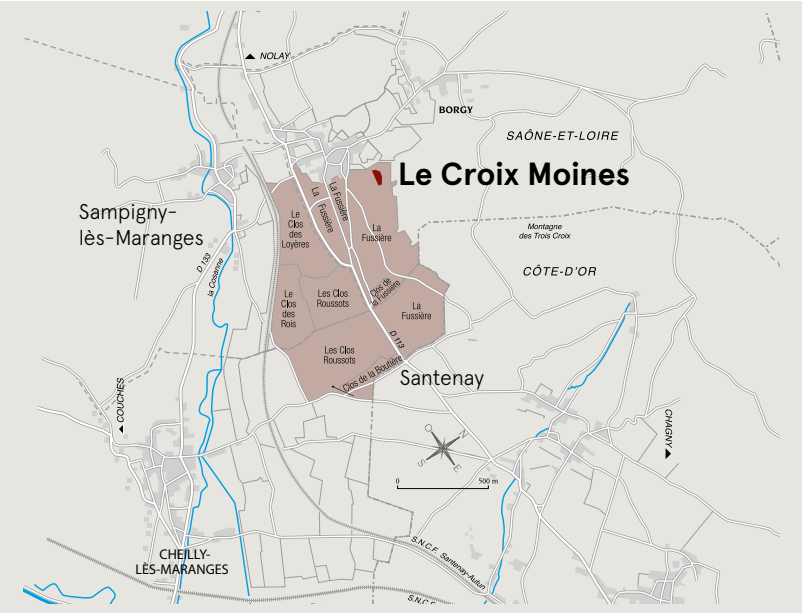
Trois villages, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges revendiquent l’appellation Maranges. Elle constitue un trait d’union entre la Côte-d’Or et la Saône-et-Loire.

Le Croix pourrait signifier « croisement de chemins » ou « croisée ».

HISTORY AND ETYMOLOGY

Three villages, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges and Sampigny-lès-Maranges assert the Maranges appellation. This makes a link between the Côte-d’Or and the Saône-et-Loire.

Le Croix may mean “a crossroads” or “crossed”



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat

SANTENAY PREMIER CRU

Climat La Comme

TERRITOIRE

L’appellation : 109 ha 69 a.
Le climat : 21 ha 61 a 11 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 109 h 69 a.
The *climat*: 21 ha 61 a 11 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Partagé en quatre zones habitées, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Créée et Saint-Jean, le village offre une vue panoramique unique sur le Mont de Sène appelé aussi Montagne des Trois Croix. Son église du XIII^e siècle Saint Jean de Narosse est réputée pour son architecture romane. Depuis 1968, Santenay se partage entre thermalisme et viticulture.

Nommé *Sentennacus* en 858, Santenay tiendrait son nom d’une personnalité latine *Sentius* ou d’un dérivé de *sanctus*, un lieu sacré à l’époque pré-chrétienne.

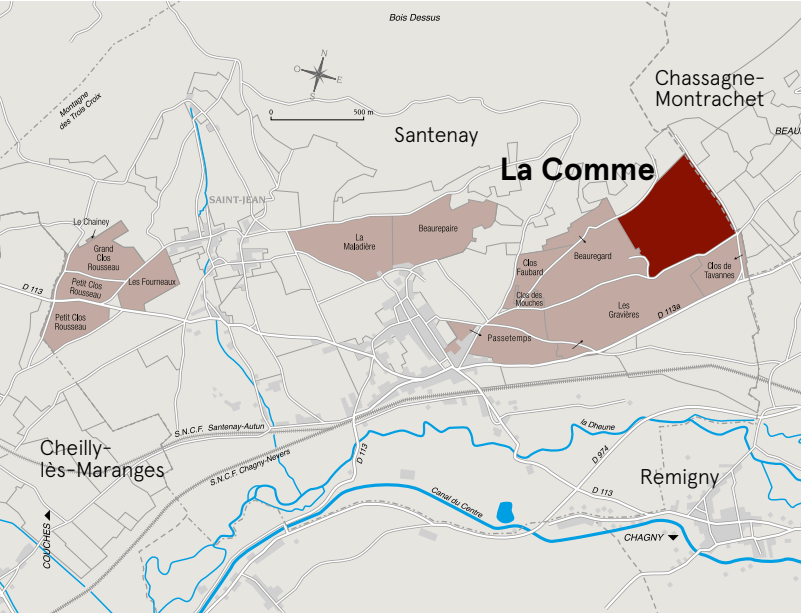
La Comme est le nom bourguignon qui désigne la combe.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Divided into four inhabited areas, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Créée and Saint-Jean, the village gives an exceptional panoramic view over the Mont de Sène, also called the Mountain of Three Crosses. Its XIIIth century church, St Jean of Narosse, is reputed for its Romanesque style architecture. Since 1968, the main activities in Santenay are balneology and viticulture.

Named *Sentennacus* in 858, it appears that Santenay takes its name from a figure of Ancient Rome called Sentius or a derivative of the word *sanctus*, a sacred place during the pre-Christian era.

La Comme is the name in Burgundy that refers to the valley.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 70 ans, situées au nord de la commune de Santenay dans le climat *La Comme*. Exposées à l’Est et au sud-est et à une altitude de 250 à 300 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire argileux riche en pierres issues de l’altération des calcaires de Chassagne. Ces calcaires résistants à l’érosion donnent des sols minces et pierreux.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from 70-year-old vines, situated North of the locality of Santenay within the climate called *La Comme*. Facing East/South-East and at an altitude of 250 to 300 metres, they are planted in a brown gravelly limestone soil, filled with stones from altered Chassagne limestone. Erosion-resistant, this limestone produces fine, stony soils.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 70 ans, situées à Santenay dans le climat *Clos Rousseau*. Exposées à l’est et au sud-est, à une altitude de 270 à 320 mètres, elles reposent sur un sol rouge argilo-limoneux issu de l’altération des calcaires du Jurassique moyen.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is made from 70-year-old vines, situated in Santenay in the climate of *Clos Rousseau*. Facing East/South-East and at an altitude of 270 to 320 metres, they are planted in a red clay-loam soil, out of altered limestone from the Middle Jurassic period.

SANTENAY PREMIER CRU

Climat Clos Rousseau

TERRITOIRE

L’appellation : 109 ha 69 a.
Le climat : 15 ha 90 a 29 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 109 h 69 a.
The *climat*: 15 ha 90 a 29 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Santenay est un village très ancien. On trouve son nom inscrit dans les livres liturgiques de Notre-Dame de Beaune en 1271 et en 1289. En 1376, Philippe le Hardi y possédait une maison forte qui a appartenu ensuite en 1470 à Guillaume de Villers. En réalité, vers le milieu du XV^e siècle, il y avait trois maisons fortes: « une à la Crée, ainsi qu’à Norosse et au village même ». Aujourd’hui, Santenay est partagé en quatre zones habitées, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Crée et Saint-Jean.

Nommé *Sentennacus* en 858, Santenay tiendrait son nom d’une personnalité latine *Sentius* ou d’un dérivé de *sanctus*, un lieu sacré à l’époque pré-chrétienne.

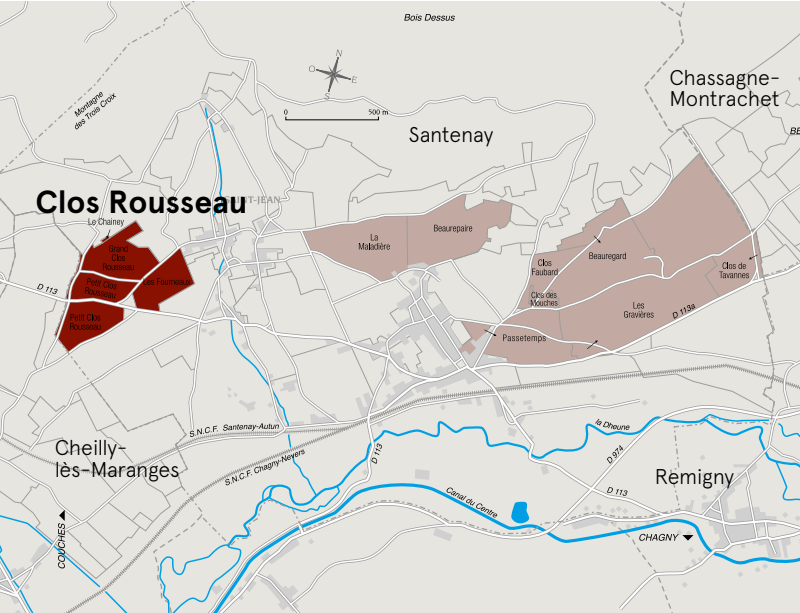
Clos Rousseau vient certainement de Roussot, patronyme d’un propriétaire.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Santenay is a very old village. Its name is mentioned in the liturgical books of Our Lady of Beaune in 1271 and 1289. Philippe Le Hardi owned a fortified house here in 1376, which became the property of Guillaume de Villersin in 1470. In reality, there were three fortified houses here during the 15th century, “one in Crée, one in Norosse and one in the village itself”. At present, Santenay is split up into four residential zones, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Crée and Saint-Jean.

Named Sentennacus in 858, it appears that Santenay takes its name from a figure of Ancient Rome called Sentius or a derivative of the word sanctus, a sacred place during the pre-Christian era.

Clos Rousseau certainly comes from Roussot, the surname of an owner.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climats

BEAUNE PREMIER CRU

Climat Les Aaux

TERRITOIRE

L’appellation : 277 ha 74 a.
Le climat : 11 ha 92 a 23 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 277 h 74 a.
The *climat*: 11 ha 92 a 23 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Située au cœur du vignoble, Beaune est sans conteste sa capitale. Elle abrite des siècles d’histoire avec des trésors d’architecture et d’art dont l’Hôtel-Dieu du XV^esiècle est l’un des joyaux. Presque tout le sous-sol de la ville abrite un labyrinthe de caves souterraines.

Beaune viendrait de *Belenos*, dieu gaulois assimilé à Apollon par les Romains. La localité devait être un lieu de culte de ce dieu. *Belenos* signifie également brillant et Beaune serait alors à rapprocher d’un hydronyme : (les eaux) claires.

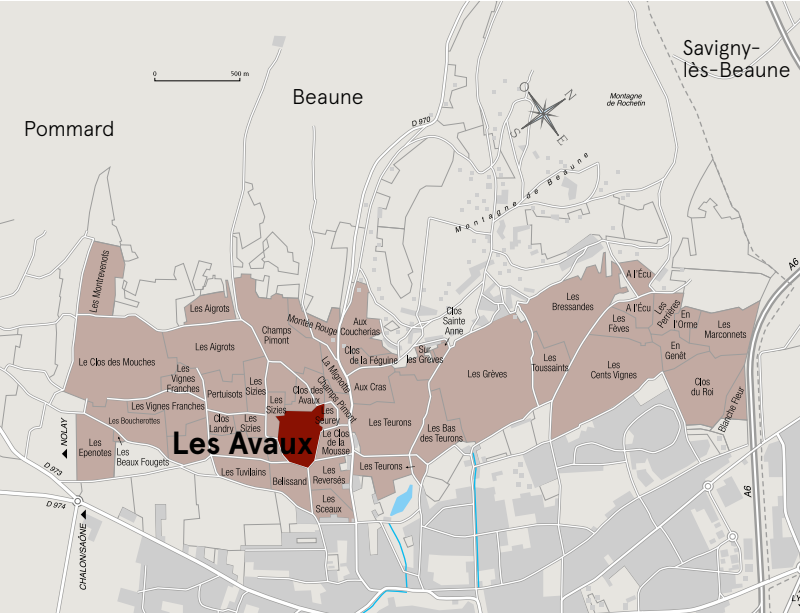
Les Aaux vient de val qui vient du latin *vallis* pour désigner une petite ou grande dépression.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Located in the heart of the winegrowing area, Beaune is indisputably its capital. It is home to centuries of history with treasures of architecture and art, among which the 15th century Hôtel-Dieu is the jewel in the crown. Almost all of the underground area in the city is a labyrinth of underground cellars.

It seems that the name Beaune comes from *Belenos*, the Gallic god considered as being similar to the Greek god Apollo by the Romans. The locality must have been a place of worship to this god. *Belenos* also means shining and Beaune would then come close to a hydronym: clean (water).

Les Aaux comes from *val*, which comes from the Latin word *vallis* to refer to a small or large dip or hollow.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 45 ans, situées à Beaune dans le climat *Les Aaux*. Exposées à l’est et à une altitude de 240 mètres, elles reposent sur un sol argileux profond avec un sous-sol de substrat calcaire jurassique.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is derived from 45-year-old vines, situated in Beaune in the climate called *Les Aaux*. Facing East and at an altitude of 240 metres, they are planted in a deep clay soil, with a Jurassic limestone substrate.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 80 ans, situées à Beaune dans le climat *Aux Cras*. Exposées à l’est et au sud-est et à une altitude de 250 à 280 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire peu profond, issu de l’altération des Calcaires de Ladoix (ou Dalle Nacrée) qui se délitent en plaquettes épaisses de quelques centimètres, riches en débris de coquilles.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from 80-year-old vines, located in Beaune within the climate called *Aux Cras*. Facing East/ South-East and at an altitude of 250 to 300 metres, they are planted in a shallow soil made up of brown limestone, out of altered Ladoix limestone, splitting into 2-cm thick chips, filled with pieces of shells.

BEAUNE PREMIER CRU

Climat Aux Cras

TERRITOIRE

L’appellation : 277 ha 74 a.
Le climat : 4 ha 99 a 61 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 277 h 74 a.
The *climat*: 4 ha 99 a 61 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Située au cœur du vignoble, Beaune est sans conteste sa capitale. Elle abrite des siècles d’histoire avec des trésors d’architecture et d’art dont l’Hôtel-Dieu du XV^esiècle est l’un des joyaux. Presque tout le sous-sol de la ville abrite un labyrinthe de caves souterraines.

Beaune viendrait de *Belenos*, dieu gaulois assimilé à Apollon par les Romains. La localité devait être un lieu de culte de ce dieu. *Belenos* signifie également brillant et Beaune serait alors à rapprocher d’un hydronyme : (les eaux) claires.

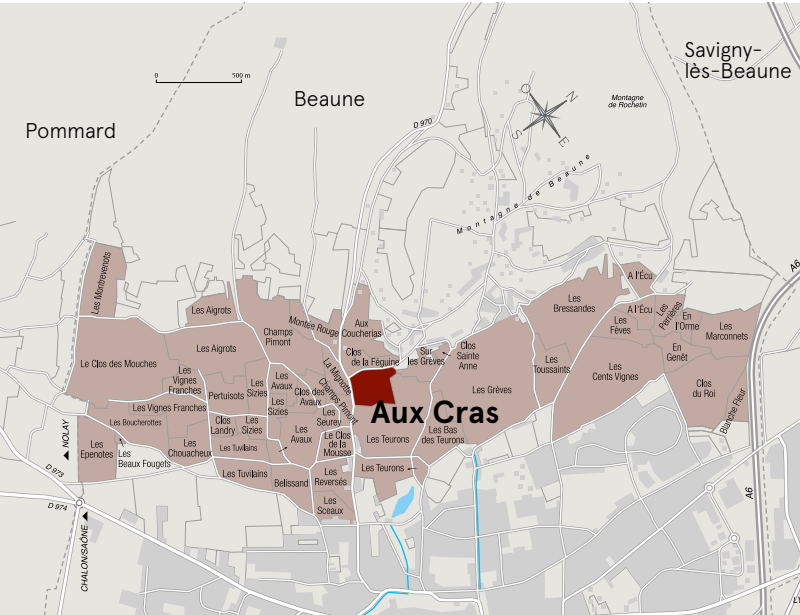
Les Cras vient du médiéval *crai* qui signifie terrain pierreux.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Located in the heart of the winegrowing area, Beaune is indisputably its capital. It is home to centuries of history with treasures of architecture and art, among which the 15th century Hôtel-Dieu is the jewel in the crown. Almost all of the underground area in the city is a labyrinth of underground cellars.

It seems that the name Beaune comes from *Belenos*, the Gallic god considered as being similar to the Greek god Apollo by the Romans. The locality must have been a place of worship to this god. *Belenos* also means shining and Beaune would then come close to a hydronym: clean (water).

Les Cras comes from the medieval word *crai* which means stony land.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat

VOLNAY PREMIER CRU

Climat Les Lurets

TERRITOIRE

L’appellation : 132 ha 54 a.
Le climat : 2 ha 07 a 15 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 132 h 54 a.
The *climat*: 2 ha 07 a 15 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché sur la Côte de Beaune. L’église du XIV^e siècle a été dédiée à Saint Cyr, l’un des plus jeunes martyrs chrétiens devenu le patron des vignerons de la commune.

Volnay se nommait Volenay en 1160. Le nom viendrait d’un patronyme latin *Volumnius* mais il pourrait aussi avoir une origine celtique avec *vol* qui évoque l’idée de rond, le village étant situé en effet dans un cirque.

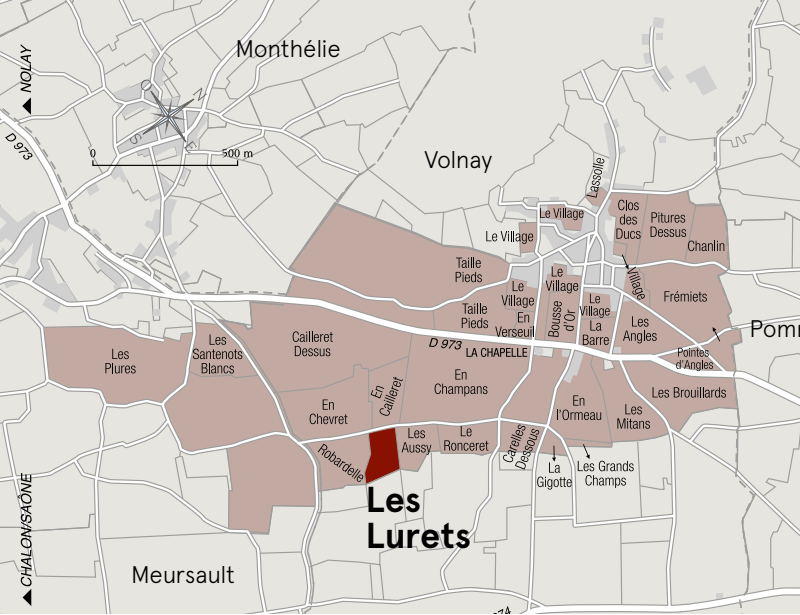
Lurets pourrait venir de *larrey* dérivé du latin *latus* qui signifie flanc ou pente.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched on Côte de Beaune. The 14th century church is dedicated to Saint Cyr, one of the youngest christian martyrs, who has since become the patron of the district’s winegrowers.

Volnay was called Volenay in 1160. It seems that the name comes from a Latin surname *Volumnius*, but it could also have a Celtic origin with the word *vol*, which alludes to the idea of round, the village being situated in fact in a corrie.

Lurets may come from the word *larrey* stemming from the Latin word *latus*, which means side of a hill-mountain or slope



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes entre 15 et 50 ans d’âge, idéalement situées au sud de Volnay dans le climat *Les Lurets*. Exposés à l’est et au sud-est et à une altitude de 235 à 240 mètres, elles reposent sur un sol caillouteux et bien drainé.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are between 15 and 50 years old, situated South of Volnay in the climate called *Les Lurets*. Facing East/South-East and at an altitude of 235 to 240 metres, they are planted in well drained stony soil.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées sur la partie nord de l’appellation Nuits-Saint-Georges au cœur du climat *Aux Boudots* qui jouxte Vosne-Romanée. Exposées à l’est et au sud-est et à une altitude de 255 à 290 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire colluvial, argileux et drainant issu de l’altération d’éboulis calcaires constitués de graviers anguleux de calcaires de Comblanchien.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines, situated in the northern part of the Nuits-Saint-Georges appellation area at the heart of the climate called *Aux Boudots*, next to Vosne-Romanée. Facing East/ South-East and at an altitude of 255 to 290 metres, they are planted in a well draining brown calcareous clay soil of colluvial origin, derived from altered limestone scree, comprising sharp-edged gravel from Comblanchien limestones.

NUITS-SAINT-GEORGES
PREMIER CRU

Climat Aux Boudots

TERRITOIRE

L’appellation : 136 ha 32 a.
Le climat : 6 ha 30 a 18 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 136 h 32 a.
The *climat*: 6 ha 30 a 18 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Gui Crescent Fagon, médecin du roi Soleil, conseilla à Louis XIV de consommer exclusivement du vin rouge, du « vieux Nuits », pour le guérir de sa goutte. La santé du roi s’améliora et la notoriété de Nuits-Saint-Georges alla crescendo.

Nuits vient de l’ancien *Nuis* qui serait un patronyme.

Le nom de *Saint-Georges* vient du IV^e siècle lorsque Philibert de Mollans aurait ramené à Nuits les reliques de Georges de Lydda, martyr chrétien. Saint-Georges est devenu un saint patron de la Bourgogne.

Le climat *Aux Boudots*, situé sur le coteau qui relie Nuits-Saint-Georges à Vosne-Romanée, est proche des premiers crus de Vosne. *Aux Boudots* viendrait du patronyme d’un propriétaire notoire.

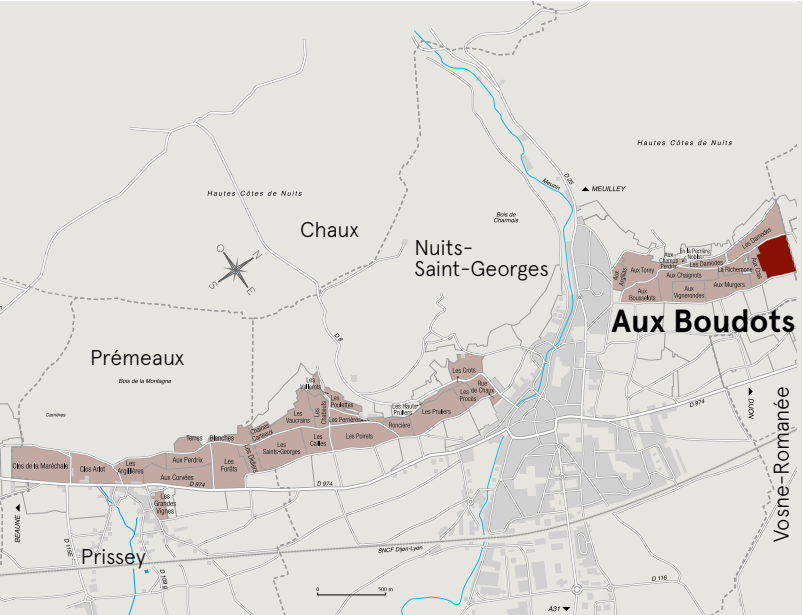
HISTORY AND ETYMOLOGY

Gui Crescent Fagon was the Sun King’s doctor. In fact, to cure his royal patient of gout, he recommended that Louis XIV drink only red wine from “Vieux Nuits”. The king’s health improved and the renown of Nuits-Saint-Georges continued to flourish.

Nuits comes from *Nuis*, which appears to be a surname.

The name *Saint-Georges* comes from the IVth century, when it is reported that Philibert de Mollans brought back to Nuits the relics of Georges de Lydda, a Christian martyr. Saint Georges became a patron saint of Burgundy.

The *climat Aux Boudots*, located on the slope that joins Nuits-Saint-Georges to Vosne-Romanée, is close to the Premiers Crus of Vosne. It seems that *Aux Boudots* came from the surname of a well-known owner.



A.O.C. Village Premier Cru

Climat

GEVREY-CHAMBERTIN
PREMIER CRU

Climat Lavaut-Saint-Jacques

TERRITOIRE

L’appellation : 80 ha 52 a.
Le climat : 9 ha 53 a 03 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 80 h 52 a.
The *climat*: 9 ha 53 a 03 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

La viticulture à Gevrey-Chambertin remonte à l’époque gallo-romaine comme en témoignent les nombreux vestiges retrouvés. Les foires aux vins ont existé dans le village dès le XVIII^e siècle. En 1847, le nom de Chambertin a été associé à celui de Gevrey par une ordonnance du roi Louis-Philippe. Il fut l’un des premiers villages à vendre ses vins en bouteilles au début des années 1930.

Gevrey tient sans doute son nom de sa topographie, une gorge en sortie de combe. Gorge vient de *gaba* en latin et gave signifie torrent dévalant une gorge. Lavaut tient son nom de sa localisation, à l’entrée de la *Combe Lavaut*. Lavaut vient de *La Val* qui signifie dépression. Ce climat étant mitoyen avec *Le Clos Saint-Jacques*, il a choisi Saint-Jacques pour compléter son nom.

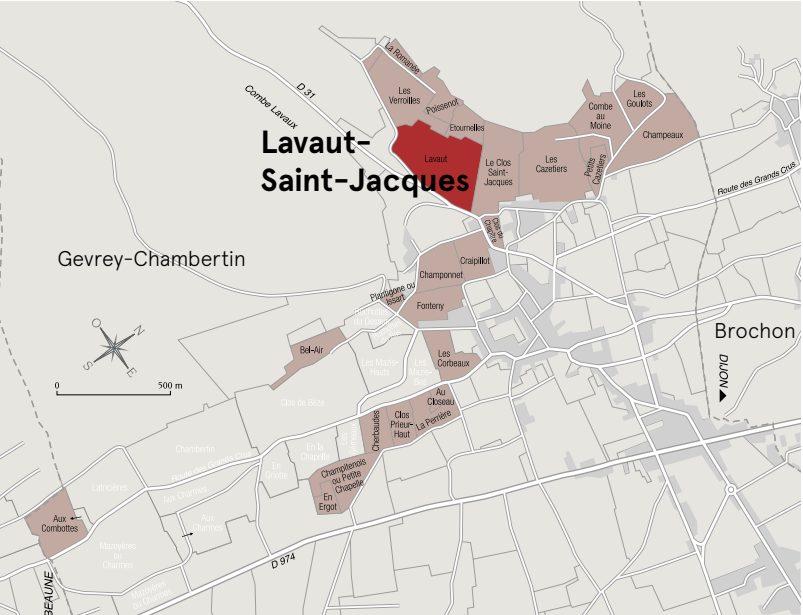
Le relevé cadastral en 1828 montre que le climat comptait 133 parcelles pour 74 propriétaires. Les plus petites ne couvraient que 25 m².

HISTORY AND ETYMOLOGY

Winegrowing in Gevrey-Chambertin dates back to Gallo-Roman times as bear witness the many discovered relics. Wine festivals have been held here since the 18th century. The name of Chambertin was associated with that of Gevrey in 1847 by a ruling of the king Louis-Philippe. It was one of the first villages to sell bottled wines at the beginning of the 1930s.

Gevrey undoubtedly takes its name from its topography, a gorge coming out of a valley. Gorge comes from the word *gaba* in Latin and gave means a torrent rushing down a gorge. *Lavaut* takes its name from its location, at the entry of *Combe Lavaut*. Lavaut comes from *La Val*, which means dip or hollow. As this *climat* adjoins *Le Clos Saint-Jacques*, it chose Saint-Jacques to complete its name.

The cadastral survey in 1828 showed that the climate included 133 parcels, belonging to 74 estates. The smallest ones represented a mere 25 m².



A.O.C. Village Premier Cru

Climat



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées d’environ 50 ans situées à Gevrey-Chambertin dans le climat *Lavaut Saint-Jacques*. Exposées au sud et au sud-est et à une altitude de 290 à 315 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire issu de l’altération des calcaires argileux et des Calcaires de Premeaux.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are about 50 years old, located in Gevrey-Chambertin in the climate called, *Lavaut Saint-Jacques*. Facing South/ Southeast and at an altitude of 290 to 325 metres, they are planted in a soil, made up of brown limestone, derived from altered chalky-clay and limestone from Premeaux.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 50 ans situées sur la commune de Chambolle-Musigny en pied de coteau dans le climat *Aux Echanges*. Exposées au sud-est à une altitude de 260 mètres, elles reposent sur un sol riche en galets calcaires résultant de l’altération des dépôts du cône alluvial qui s’est formé au débouché de la combe.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from 50-year-old vines, situated in the district of Chambolle-Musigny and at the foot of a slope within the climate called *Aux Echanges*. Facing South-East at an altitude of 260 metres, they are planted in a limestone laden soil, resulting from altered alluvial cone deposits, appearing at the outlet of the *combe*.

CHAMBOLLE-MUSIGNY
PREMIER CRU

Climat Aux Échanges

TERRITOIRE

L’appellation : 55 ha 40 a.
Le climat : 92 a 60 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 55 h 40 a.
The *climat*: 92 a 60 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

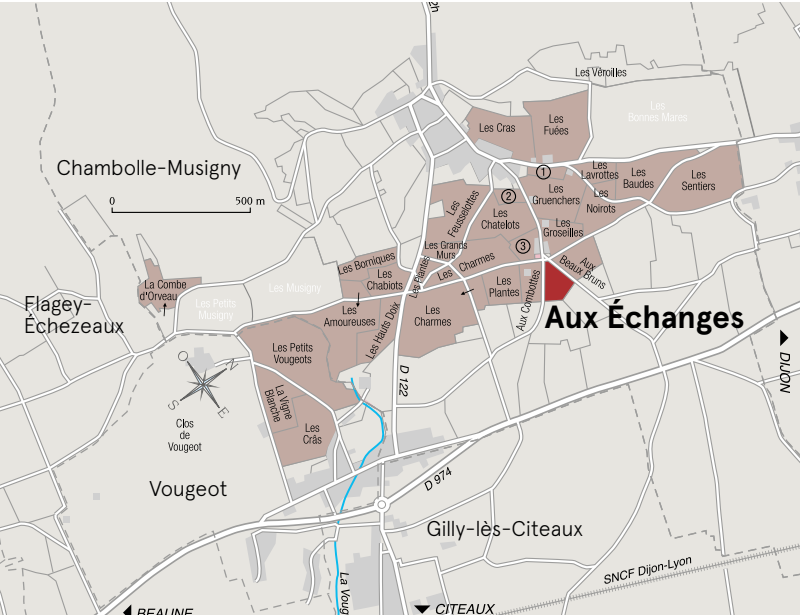
À l’origine, Chambolle était constitué d’un *oppidum* sur la montagne du Grognot où l’on trouve encore des emplacements de camp préhistorique avec de nombreux vestiges de poteries et traces d’enceintes. L’histoire du village est fortement liée aux laïcs qui travaillaient dans les abbayes voisines. Il s’est développé lorsque ces derniers ont décidé de se fixer. Au XVI^e siècle, Chambolle dépendait de la juridiction monastique de Gilly-les-Cîteaux.

Chambolle doit son nom au ruisseau Le Grône qui bouillonnait après de fortes pluies, d’où le terme de *Campus Ebulliens* ou *Champ Bouillant*, puis mentionné *Chambola* au XII^e siècle et *Cambula* au XIV^e siècle. Musigny vient de *Musinus*, propriétaire gallo-romain. Le climat *Aux Échanges* tiendrait son nom d’une donation de 12 ouvrées *Es Echange* en faveur de l’abbaye de Cîteaux.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Chambolle was an *oppidum* (a Latin word meaning a fortified town) on the mountain of Grognot, where prehistoric settlement sites were found, revealing numerous pieces of pottery and remain-ing vestiges of an outer wall. The history of the village is significantly linked to lay-people who worked in the neigh-bouring abbeys. The village’s expansion occurred when these people decided to settle permanently here. During the XVIth century, Chambolle was part of the mo-nastic jurisdiction of Gilly-les-Cîteaux.

Chambolle takes its name from the stream named Le Grône, which bubbled loudly after heavy rainfall, hence the term *Campus Ebulliens* or *Champ Bouillant* (meaning bubbling field), then mentioned as *Chambola* in the XIIth century and *Cambula* during the XIVth century. Musigny comes from *Musinus*, a Gallo-Roman owner. It appears that the *climat Aux Echanges* takes its name from a donation given to the Abbey of Cîteaux, *Es Echange*, of 12 small plots of land (known in French as *ouvrées* each one measuring 4.28 acres).



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat

CORTON LE CLOS DU ROI
GRAND CRU

TERRITOIRE

L’appellation : 91 ha 53 a.
Le climat : 10 ha 72 a 70 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 91 h 53 a.
The *climat*: 10 ha 72 a 70 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

La Côte de Beaune commence avec la Montagne de Corton.

Corton vient de l’époque gallo-romaine où un domaine rural appelé *Curtis* fut pérennisé par les Francs puis par les moines de Cîteaux.

Clos du Roi vient du XVIII^e siècle, avec la mainmise par la couronne de France sur les domaines du Duc de Bourgogne après la mort du Téméraire.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The Côte de Beaune begins with the Montagne de Corton.

Corton comes from the Gallo-Roman period where a rural estate named *Curtis* was perpetuated by the Franks and subsequently by the monks of Cîteaux.

Clos du Roi comes from the XVIIIth century, with the French monarchy’s control of wine estates belonging to the Dukes of Burgundy, after the demise of the Téméraire.



- A.O.C. Grand Cru
- Climat



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées du côté de la commune d’Aloxe-Corton, sur le haut de la Montagne de Corton. Orientées au sud-est, à une altitude de 280 à 320 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire issu de l’altération des calcaires de Ladoix (ou Dalle Nacrée) qui se délitent en plaquettes de quelques centimètres d’épaisseur utilisées autrefois pour les toitures traditionnelles bourguignonnes dites « en laves ». L’ensemble est particulièrement drainant et caillouteux.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines, located next to the locality of Aloxe-Corton on top of Mount Corton. Facing South-East, at an altitude of 280 to 320 metres, they are planted in a brown limestone soil, derived from altered limestone from Ladoix, splitting into 2-cm thick chips, previously used as so-called “lava” tiles on traditional Burgundy roofs.



LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées d’environ 50 ans, situées sur la commune de Gevrey-Chambertin dans le climat *Charmes-Chambertin*. Avec une exposition au sud-est et une altitude de 250 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire, peu épais issu de l’altération des Calcaires à Entroques.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are about 50 years old, situated in the locality of Gevrey-Chambertin in the climate called *Charmes-Chambertin*. Facing South-East and at an altitude of 250 metres, they are planted in a fine brown limestone soil, out of crinoidal limestone.

CHARMES-CHAMBERTIN
GRAND CRU

TERRITOIRE

L’appellation : 28 ha 43 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Chambertin tire son nom d’un Burgonde qui possédait un champ contigu au *Clos-de-Bèze* : la propriété prit le nom de Chambertin. Le vigneron était doué et son vin fameux. Tout le monde parlait du « Champs de Bertin » pour évoquer son vignoble. Au XIII^e siècle, Chambertin est rentré dans le langage courant.

Charmes vient du prélatin *calma* devenu *charme*, *chaux* et *chaume* à l’époque gallo-romaine et franque. Dans un texte du XIX^e siècle, on a retrouvé la trace d’une « friche des charmes », d’où le nom de ce climat.

TERRITORY

Area of the appellation: 28 h 43 a.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Chambertin takes its name from a Burgonde who owned a field adjoining *Clos-de-Bèze*: the property took the name Chambertin. The winegrower was gifted and his wine excellent. Everyone spoke about the “Champs de Bertin” (Bertin’s field) when talking about his vineyard. In the XIIIth century, the name Chambertin became a word used frequently in everyday language.

Charmes comes from a pre-Latin word, *calma* that became *charme*, *chaux* and *chaume* during the Gallo-Roman and Frank period. In a text written during the XIXth century, the term “friche des charmes” (*friche* meaning an uncultivated field) was found, hence the name of this *climat*.



- A.O.C. Grand Cru
- Climat

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

Climat Le Petit Maupertuis

TERRITOIRE

L’appellation : 49 ha 13 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Vougeot doit sa notoriété aux moines de Cîteaux qui vinrent y établir leurs bâtiments d’exploitation en 1167. Le célèbre Clos-de-Vougeot renferme le cellier historique des moines cisterciens. Le château fut édifié plus tard, à la Renaissance. Il abrite aujourd’hui la célèbre Confrérie des Chevaliers du Tastevin et ses Chapitres.

Vougeot est le diminutif dialectal de la Vouge, la petite rivière qui prend sa source dans le village et le traverse. La Vouge viendrait du celte *vidubium* qui désigne une serpe ou alors de *vidu* qui signifie forêt.

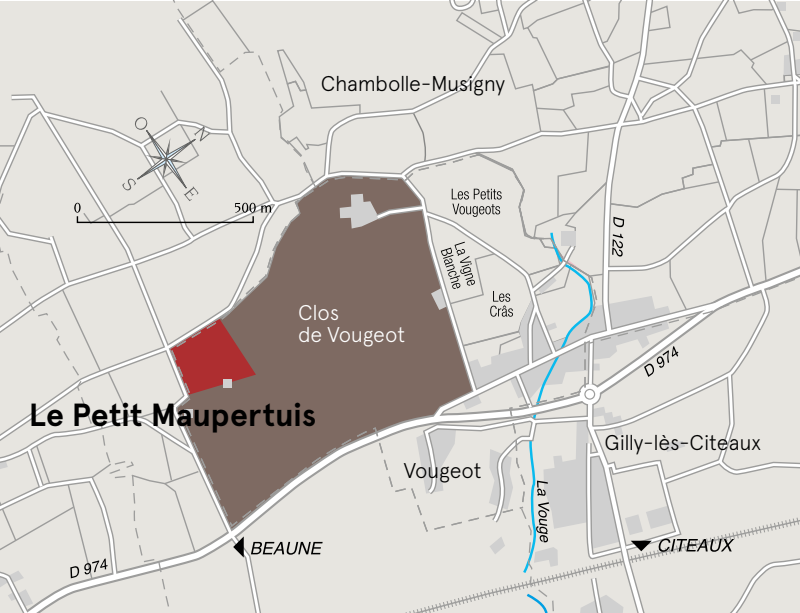
TERRITORY

Area of the appellation: 49 h 13 a.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Vougeot owes its renown to the monks of Cîteaux, who came here to establish their production buildings in 1167. The famous Clos-de-Vougeot houses the historical cellar of these Cistercian monks. The mansion was built later, during the Renaissance period. Today it hosts the well-known Wine Brotherhood, the Chevaliers du Tastevin and its ceremonial events.

Vougeot is the dialectal diminutive of the Vouge, the small river whose source is found in the village and crosses it. It appears that Vouge comes from the Celtic word *vidubium* which refers to a billhook, or from *vidu* which means forest.



- A.O.C. Grand Cru
- Climat

LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes âgées de 50 ans situées sur la commune de Vougeot au climat *Le Petit Maupertuis*. Exposées au sud-est et à une altitude de 255 mètres, elles reposent sur un sol peu profond, d’environ 40 centimètres et riche en graviers.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are around 50 years old, situated in the locality of Vougeot, within the climate of *Le Petit Maupertuis*. Facing South-East and at an altitude of 255 metres, they are planted in a spot where the soil is gravel-laden and quite shallow (about 40 centimetres).





LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes situées sur la commune de Gevrey-Chambertin dans le climat *Chambertin*. Exposées au sud-est, à une altitude de 270 mètres, elles reposent sur un sol brun calcaire issu de l'altération des calcaires à Entroques en bas de la parcelle et des marnes à *Ostrea acuminata*.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines, situated in the locality of Gevrey-Chambertin in the climate called *Chambertin*. Facing South-East, at an altitude of 270 metres, they are planted in a soil made up of brown limestone, out of altered crinoidal limestone in the lower part of the parcel and *ostrea acuminata* marls.

CHAMBERTIN GRAND CRU

TERRITOIRE

L'appellation : 13 ha 62 a.

TERRITORY

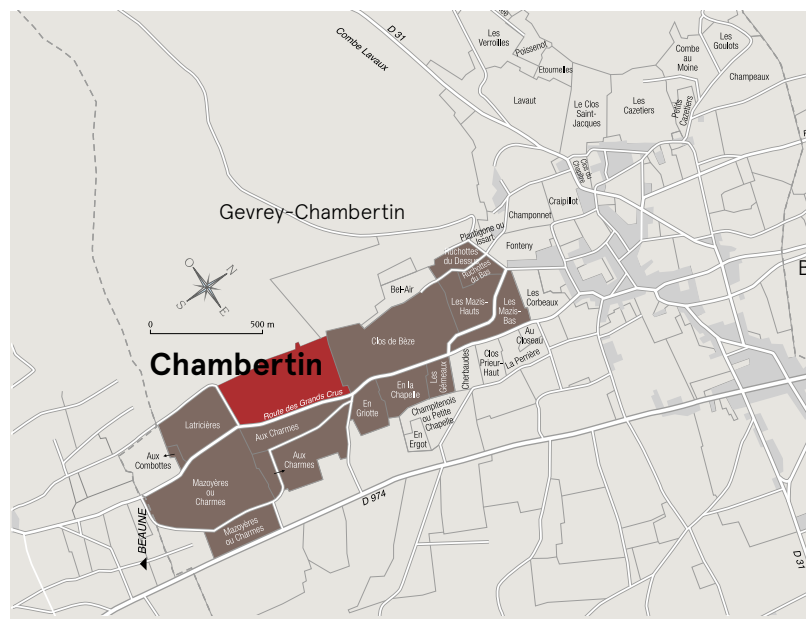
Area of the appellation: 13 ha 62 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Chambertin tire son nom d'un Burgonde qui possédait un champ contigu au *Clos-de-Bèze* : la propriété prit le nom de Chambertin. Le vigneron était doué et son vin fameux. Tout le monde parlait du « Champs de Bertin » pour évoquer son vignoble. Au XIII^e siècle, Chambertin est rentré dans le langage courant.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Chambertin takes its name from a Burgonde who owned a field adjoining the *Clos-de-Bèze*: the property took the name of Chambertin. The winegrower was gifted and his wine excellent. Everybody spoke about the "Champs de Bertin" (Bertin's Field) to refer to his vineyard. In the XIIIth century, Chambertin became a word used frequently in everyday language.



● A.O.C. Grand Cru





VOLNAY PREMIER CRU

Climat Carelle sous La Chapelle

TERRITOIRE

L'appellation : 132 ha 54 a.
Le climat : 3 ha 73 a 15 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 132 h 54 a.
The *climat*: 3 ha 73 a 15 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché, étroit et pentu sur la Côte de Beaune. Depuis des siècles, on dit que la joie était la devise des vins délicats de Volnay. Voilà sans doute pourquoi le sombre Louis XI se fit expédier en 1477, toute la récolte des Volnay de l'année. Il avait certainement su en deviner les qualités de bonne humeur et de jouvence.

Volnay se nommait Volenay en 1160. Le nom viendrait d'un patronyme latin *Volumnius* mais il pourrait aussi avoir une origine celtique avec *vol* qui évoque l'idée de rond, le village étant situé en effet dans un cirque.

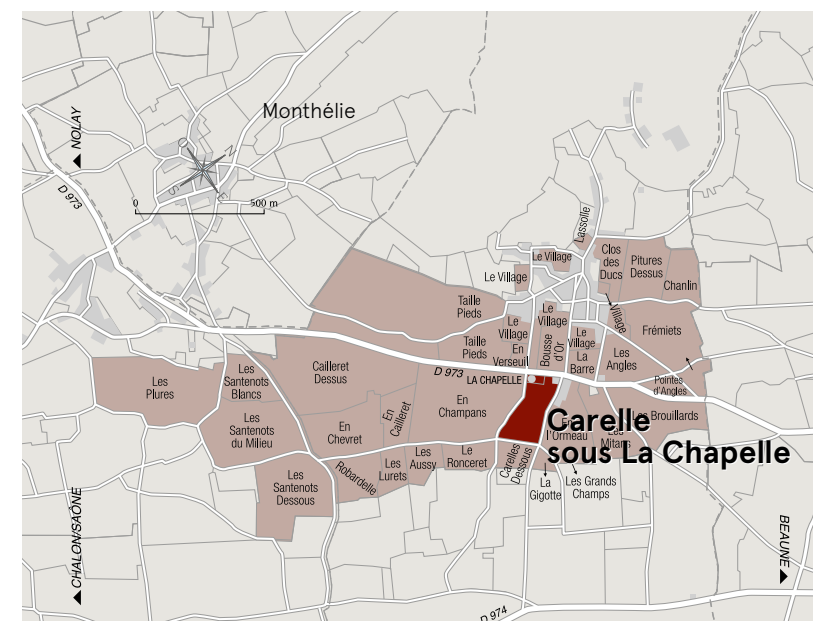
Carrelle sous la Chapelle viendrait du latin *quadrus* et de l'ancien français *quarrel* qui signifie carré. La forme de la parcelle se rapprocherait donc d'un carré.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched, narrow and steep on the Côte de Beaune. For centuries, it is said that joy was the motto of the delicate wines of Volnay. This is without a doubt why the grim, Louis the 11th, acquired the entire annual production of Volnay in 1477. He most certainly recognized its cheerful and rejuvenating qualities.

Volnay was called Volenay in 1160. It seems that the name comes from a Latin surname *Volumnius*, but it could also have a Celtic origin with the word *vol*, which alludes to the idea of round, the village being situated in fact in a corrie.

It is thought that *Carrelle sous la Chapelle* comes from the Latin word *quadrus* and the old French word *quarrel*, which means square. So it appears that the shape of this plot of vines resembles a square.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat



LE MILLÉSIME 1997

Un bon millésime. Le gel a sévi de Noël au 17 janvier, favorisant ainsi le repos de la vigne tout en la préservant de maladies. Un soleil sans excès de chaleur a accompagné les vendanges à partir du 19 septembre, ce qui a maintenu un bon équilibre sucre-acidité des raisins. La richesse des moûts était comprise entre 12 et 14° naturels. Ce millésime 1997 a donné des vins accessibles au fruité de bonne intensité, avec une texture veloutée et souple.

THE 1997 VINTAGE

This is a good year. A spell of frost from Christmas through to the 17th of January, allowed the vine to rest, all the while preserving it from diseases. As of the 19th of September, the harvest was picked under warm sunny skies – conditions maintaining a good balance between the fruit's sugar and acidity. The richness of the must was situated between 12 and 14°. The 1997 vintage produced fruit-driven accessible wines, with a velvety and supple texture.



LE MILLÉSIME 1996

Ce millésime a su combiner qualité et quantité. Il est entré dans la série des grandes années de Bourgogne, aux côtés, notamment, du 1959. Peu de pluie toute l’année, un hiver doux, un printemps froid, un été chaud avec des températures oscillant de 28 à 35°C, du vent du nord en continu à partir de septembre : toutes ces conditions réunies ont donné des raisins parfaitement sains et mûrs. Les vins concentrés, structurés et avec une bonne acidité étaient taillés pour la garde.

THE 1996 VINTAGE

This vintage combines quality and quantity. It counts among the great years in Burgundy, along with, for example, 1959. There was little rainfall throughout the entire year, which was characterized by a mild winter, a cold springtime, a hot summer with temperatures between 28 and 35°C, and continuous northern wind gusts, as of September. All of these conditions contributed to the production of perfectly well-ripened and healthy grapes. Boasting concentration, structure and good acidity, the wines from this vintage were suitable for ageing.

SANTENAY PREMIER CRU

Climat Les Gravières

TERRITOIRE

L’appellation : 109 ha 69 a.
Le climat : 23 ha 39 a 59 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 109 h 69 a.
The *climat*: 23 ha 39 a 59 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Partagé en quatre zones habitées, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Créée et Saint-Jean, le village offre une vue panoramique unique sur le Mont de Sène appelé aussi Montagne des Trois Croix. Son église du XIII^e siècle Saint Jean de Narosse est réputée pour son architecture romane. Depuis 1968, Santenay se partage entre thermalisme et viticulture.

Nommé *Sentennacus* en 858, Santenay tiendrait son nom d’une personnalité latine *Sentius* ou d’un dérivé de *sanctus*, un lieu sacré à l’époque pré-chrétienne.

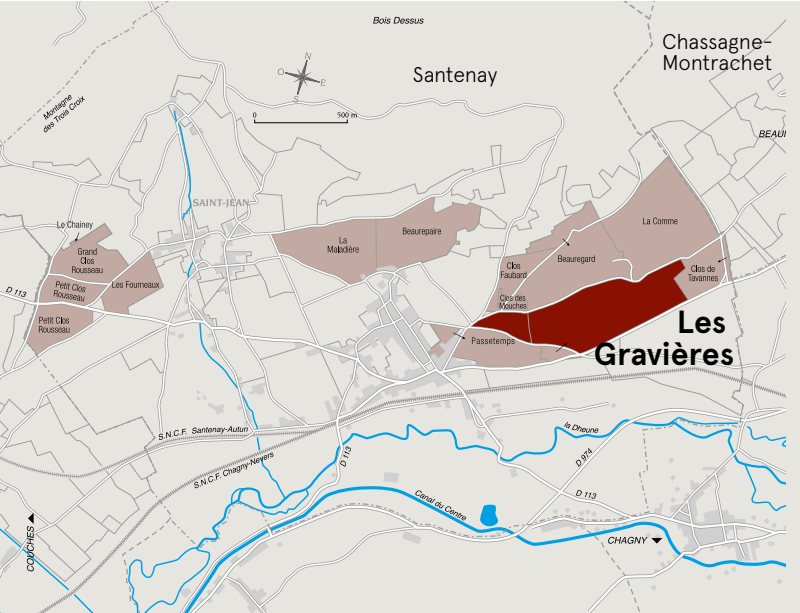
Les Gravières vient du latin *grava* qui a donné en français gravier.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Divided into four inhabited areas, Santenay-le-Haut, Santenay-le-Bas, La Créée and Saint-Jean, the village gives an exceptional panoramic view over the Mont de Sène, also called the Mountain of Three Crosses. Its XIIIth century church, St Jean of Narosse, is reputed for its Romanesque style architecture. Since 1968, the main activities in Santenay are balneology and viticulture.

Named *Sentennacus* in 858, it appears that Santenay takes its name from a figure of Ancient Rome called *Sentius* or a derivative of the word *sanctus*, a sacred place during the pre-Christian era.

Les Gravières comes from the Latin word *grava*, which produced the French word *gravier*, meaning gravel.



A.O.C. Village Premier Cru

Climat

VOLNAY PREMIER CRU

Climat Les Santenots

TERRITOIRE

L’appellation : 132 ha 54 a.
Le climat : 15 ha 64 a 83 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 132 h 54 a.
The *climat*: 15 ha 64 a 83 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché, étroit et pentu sur la Côte de Beaune. Depuis des siècles, on dit que la joie était la devise des vins délicats de Volnay. Voilà sans doute pourquoi le sombre Louis XI se fit expédier en 1477, toute la récolte des Volnay de l’année. Il avait certainement su en deviner les qualités de bonne humeur et de jouvence.

Volnay se nommait Volenay en 1160. Le nom viendrait d’un patronyme latin *Volumnius* mais il pourrait aussi avoir une origine celtique avec *vol* qui évoque l’idée de rond, le village étant situé en effet dans un cirque.

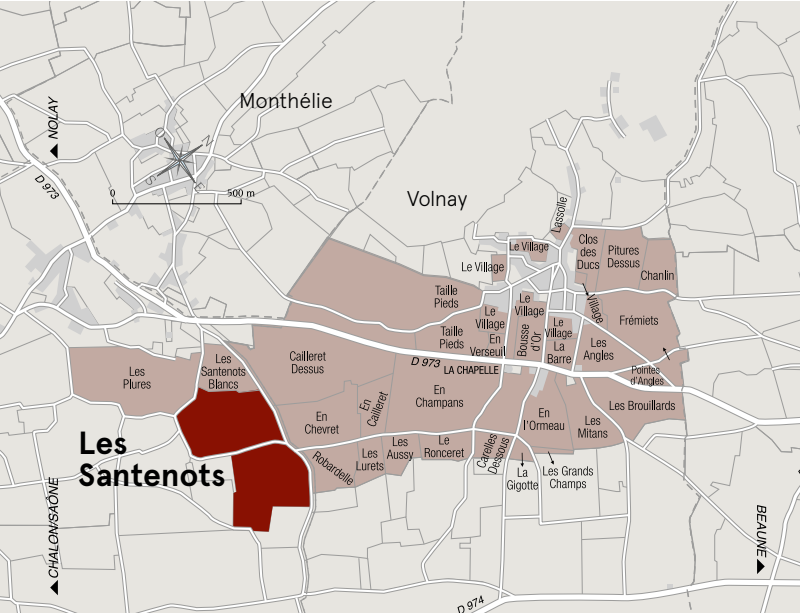
Santenots pourrait venir d’un patronyme de propriétaire.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched, narrow and steep on the Côte de Beaune. For centuries, it is said that joy was the motto of the delicate wines of Volnay. This is without a doubt why the grim, Louis the 11th, acquired the entire annual production of Volnay in 1477. He most certainly recognized its cheerful and rejuvenating qualities.

Volnay was called Volenay in 1160. It seems that the name comes from a Latin surname *Volumnius*, but it could also have a Celtic origin with the word *vol*, which alludes to the idea of round, the village being situated in fact in a corrie.

Santenots may come from an owner’s surname.



A.O.C. Village Premier Cru

Climat



LE MILLÉSIME 1993

Un très beau millésime pour les vins rouges malgré une année capricieuse avec un mois de mai pluvieux, un mois de juin très chaud avec des pluies orageuses abondantes qui durèrent en juillet. À la mi-juillet, une période de sécheresse s’est installée freinant la maturité jusqu’à début septembre où la pluie enfin arrivée favorisa une bonne maturité des raisins en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté autour du 20 septembre. Les rouges avaient de la puissance et des tanins solides pour une très longue garde.

THE 1993 VINTAGE

This is a very nice vintage for red wines, despite being a difficult year, with a rainy month of May, a very hot month of June with plenty of storms, that continued in July. But as of mid-July, drought-like conditions, slowed down the ripening of the vineyard, until the beginning of September, when the rain finally arrived, thereby allowing the grapes to perfectly ripen. The harvest began, more or less on the 20th of September. The reds were powerful with strong tannins, and therefore well adapted to ageing.



LE MILLÉSIME 1985

Un grand millésime pour les vins rouges. L’année a connu une vague de froid en janvier et en février, qui rappela celle de 1956, avec des pointes à -20°C. Après un printemps doux et un été sec, septembre très ensoleillé et sec a été capital pour la maturité des raisins. Les vendanges ont commencé le 27 septembre donnant une récolte importante de pinot noir. Les vins étaient concentrés avec des tanins d’une grande finesse.

THE 1985 VINTAGE.

This is a great vintage for red wines. The year witnessed a cold spell in January and February, recalling the very cold weather in 1956, with -20°C in some places. After a mild springtime and a dry summer, the dry and very sunny September played an important role in the ripening of the grapes. The crush began on the 27th of September, and offered a big harvest of Pinot Noir. The wines were concentrated, with highly refined tannins.

VOLNAY PREMIER CRU

Climat Clos des Chênes

TERRITOIRE

L’appellation : 132 ha 54 a.
Le climat : 15 ha 40 a 85 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 132 h 54 a.
The *climat*: 15 ha 40 a 85 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché, étroit et pentu sur la Côte de Beaune. Typique de la Bourgogne viticole, il aligne confortables demeures bourgeoises aux tuiles vernissées et solides maisons de vigneronns où la cave s’ouvre sous un perron et une volée d’escaliers avec leurs murs crêtés d’un chaperon de pierres grises et plates appelées « laves ».

Volnay se nommait Volenay en 1160. Le nom viendrait d’un patronyme latin *Volumnius* mais il pourrait aussi avoir une origine celtique avec *vol* qui évoque l’idée de rond, le village étant situé en effet dans un cirque.

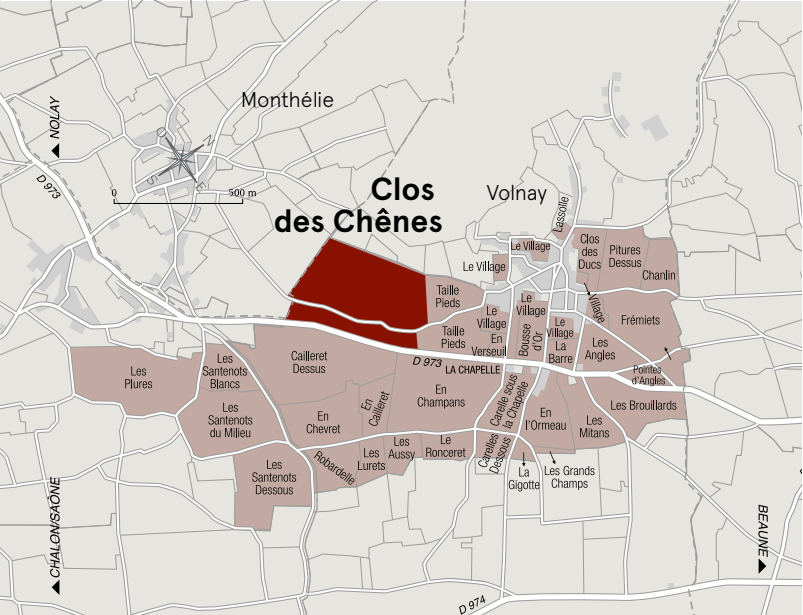
Clos des Chênes vient de l’ancien français *chasne* devenu *chesne* puis chêne.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched, narrow and steep on the Côte de Beaune. Typical of the Burgundy winegrowing area, it boasts comfortable middle class residences with varnished roof tiles and sturdy winegrower houses, where the cellar opens onto a porch and a flight of stairs with walls covered by flat grey stones called “lavas”

Volnay was called Volenay in 1160. It seems that the name comes from a Latin surname *Volumnius*, but it could also have a Celtic origin with the word *vol*, which alludes to the idea of round, the village being situated in fact in a corrie.

Clos des Chênes comes from the old French word *chasne*, which evolved to *chesne* and eventually became chêne (meaning oak).



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat

BEAUNE PREMIER CRU

Climat Les Grèves

TERRITOIRE

L’appellation : 277 ha 74 a.
Le climat : 31 ha 33 a 30 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 277 h 74 a.
The *climat*: 31 ha 33 a 30 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Située au cœur du vignoble, Beaune est sans conteste sa capitale. Elle abrite des siècles d’histoire avec des trésors d’architecture et d’art dont l’Hôtel-Dieu du XV^e siècle est l’un des joyaux. Presque tout le sous-sol de la ville abrite un labyrinthe de caves souterraines.

Beaune viendrait de *Belenos*, dieu gaulois assimilé à Apollon par les Romains. La localité devait être un lieu de culte de ce dieu. *Belenos* signifie également brillant et Beaune serait alors à rapprocher d’un hydronyme : (les eaux) claires.

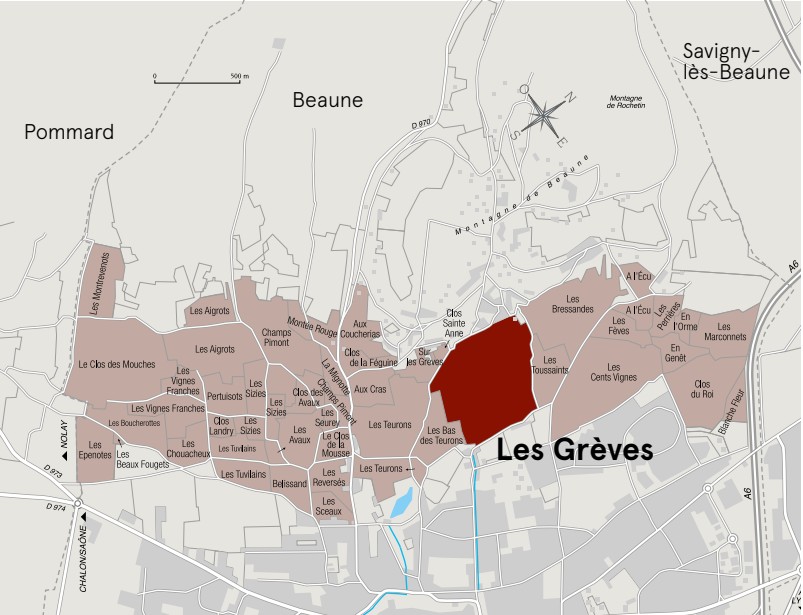
Les Grèves vient du latin *grava* qui a donné *gravier*, grève désigne aussi un terrain sablonneux favorable à la culture de la vigne.

HISTORY AND ETYMOLOGY

Located in the heart of the winegrowing area, Beaune is indisputably its capital. It is home to centuries of history with treasures of architecture and art, among which the 15th century Hôtel-Dieu is the jewel in the crown. Almost all of the underground area in the city is a labyrinth of underground cellars.

It seems that the name Beaune comes from *Belenos*, the Gallic god considered as being similar to the Greek god Apollo by the Romans. The locality must have been a place of worship to this god. *Belenos* also means shining and Beaune would then come close to a hydronym: clean (water).

Les Grèves comes from the Latin word *grava*, which gave the word *gravier* in French. Grève also refers to a sandy piece of land that is good for winegrowing.



- A.O.C. Village Premier Cru
- Climat



LE MILLÉSIME 1978

Un millésime exceptionnel malgré une année froide à maturité tardive qui vit la floraison démarrer le 9 juin et s’étirer jusqu’au 6 juillet. Septembre et octobre ont été deux mois exceptionnels avec dix heures de soleil par jour et le vent du nord comme allié contre les maladies. Les vins avaient une texture en dentelle, un fruité charnu et juteux et des tanins puissants : toutes les qualités pour affronter des décennies de garde.

THE 1978 VINTAGE

This is an exceptional vintage, despite being a cold year, that ripened behind schedule, with a long flowering period from the 9th of June to the 6th of July. September and October were two exceptional months with 10 hours of sunshine a day and the North wind as an ally against diseases. The wines had a refined texture, fleshy fruit and strong tannins: all of the qualities required to withstand decades of ageing.



LE MILLÉSIME 1978

Un millésime exceptionnel malgré une année froide à maturité tardive qui vit la floraison démarrer le 9 juin et s’étirer jusqu’au 6 juillet. Septembre et octobre ont été deux mois exceptionnels avec dix heures de soleil par jour et le vent du nord comme allié contre les maladies. Les vins avaient une texture en dentelle, un fruité charnu et juteux et des tanins puissants : toutes les qualités pour affronter des décennies de garde.

THE 1978 VINTAGE

This is an exceptional vintage, despite being a cold year, that ripened behind schedule, with a long flowering period from the 9th of June to the 6th of July. September and October were two exceptional months with 10 hours of sunshine a day and the North wind as an ally against diseases. The wines had a refined texture, fleshy fruit and strong tannins: all of the qualities required to withstand decades of ageing.

POMMARD PREMIER CRU

TERRITOIRE

L’appellation : 115 ha 82 a.

TERRITORY

Area of the appellation: 115 h 82 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

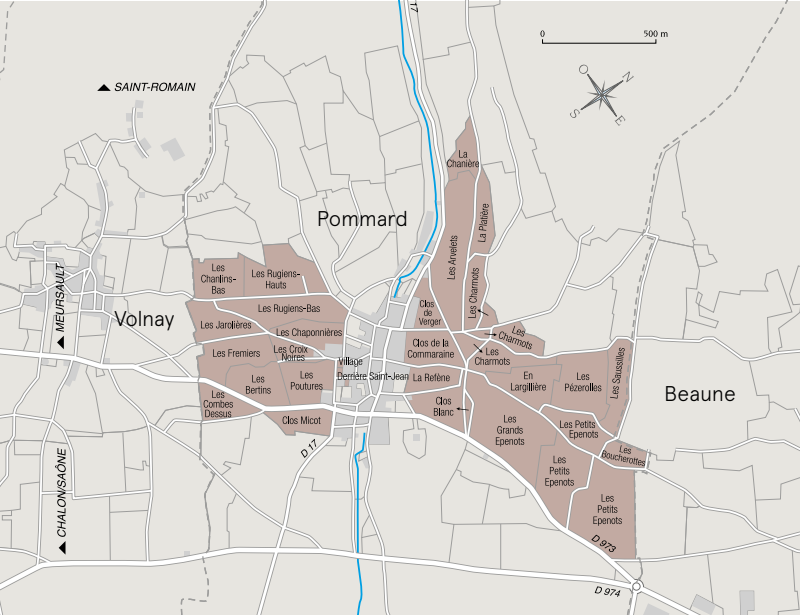
Le village de Pommard est situé entre Beaune et Volnay. À cet endroit, la Côte de Beaune s’incline légèrement du côté d’Autun. Les belles demeures et le bâti religieux indiquent que la terre a appartenu aux Ducs de Bourgogne, à de vieilles familles comme les Marey-Monge et bien sûr aux moines de Cîteaux.

Polmarcus en 885, Pommard viendrait sans doute d’un patronyme gaulois Polmarcos.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village of Pommard is situated between Beaune and Volnay. In this place, the Côte de Beaune slopes slightly on the Autun side. Elegant mansions and religious buildings indicate that this land once belonged to the Dukes of Burgundy, to long-established dynasties such as the Marey-Monge family and of course to the monks of Cîteaux.

Polmarcus in 885, it is believed that Pommard undoubtedly comes from a Gallic surname, Polmarcos.



A.O.C. Village Premier Cru

NUITS-SAINT-GEORGES
PREMIER CRU

Climat Les Pruliers

TERRITOIRE

L’appellation : 136 ha 32 a.
Le climat : 7 ha 11 a 73 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 136 h 32 a.
The *climat*: 7 ha 11 a 73 ca.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Gui Crescent Fagon, médecin du roi Soleil, conseilla à Louis XIV de consommer exclusivement du vin rouge, du « vieux Nuits », pour le guérir de sa goutte. La santé du roi s’améliora et la notoriété de Nuits-Saint-Georges alla crescendo.

Nuits vient de l’ancien *Nuis* qui serait un patronyme.

Le nom de *Saint-Georges* vient du IV^e siècle lorsque Philibert de Mollans aurait ramené à Nuits les reliques de Georges de Lydda, martyr chrétien. Saint-Georges est devenu un saint patron de la Bourgogne.

Les Pruliers vient de prunier. Ce climat abritait en des temps lointains des arbres fruitiers.

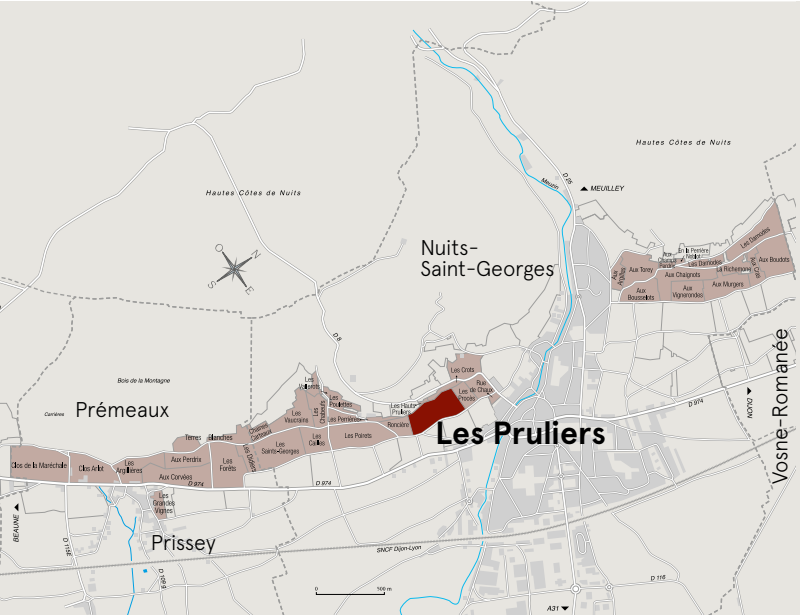
HISTORY AND ETYMOLOGY

Gui Crescent Fagon was the Sun King’s doctor. In fact, to cure his royal patient of gout, he recommended that Louis XIV drink only red wine from “Vieux Nuits”. The king’s health improved and the renown of Nuits-Saint-Georges continued to flourish.

Nuits comes from *Nuis*, which appears to be a surname.

The name *Saint-Georges* comes from the IVth century, when it is reported that Philibert de Mollans brought back to Nuits the relics of Georges de Lydda, a Christian martyr. Saint-Georges became a patron saint of Burgundy.

Les Pruliers comes from the French word *prunier*, meaning plum tree. In the far distant past, fruit trees were planted in this *climat*.



A.O.C. Village Premier Cru

Climat



LE MILLÉSIME 1976

Une bonne année qui aurait pu être grande si juillet, août et septembre avaient bénéficié d’un peu d’eau mais il n’est pas tombé une goutte de pluie pendant ces trois mois. Le résultat fut des petits rendements mais avec des raisins d’une grande concentration. Les vins étaient dotés d’arômes puissants et crémeux ; les tanins impressionnaient par leur solidité. De quoi affronter une éternité en cave avant de dévoiler leur vrai caractère.

THE 1976 VINTAGE

This is a good year, that could have been great, had there been some rain in July, August and September, but not a single drop fell during these three months. As a result, the year produced a small harvest of highly concentrated grapes. The wines boasted powerful and creamy aromas and impressive solid tannins. Exactly what is required to withstand an eternity in the cellar, before revealing their true character.

BIBLIOGRAPHIE

Les Lieux-Dits dans le Vignoble Bourguignon,

Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, Éditions Jeanne Laffitte, 1983.

Nouvel Atlas des Grands Vins de Bourgogne,

Sylvain Pitiot et Pierre Poupon, Collection Pierre Poupon, 1999.

Les Noms de Lieux de Bourgogne, La Côte d'Or,

Gérard Taverdet, Centre Régional de Documentation Pédagogique
de l'Académie de Dijon, 1985.

Grands Crus de Bourgogne,

Jacky Rigaux, Terre en Vues, 2005.

La Côte de Nuits au Grand Jour,

Charlotte Fromont, auto-édition, 2013.

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

www.vins-bourgogne.fr

Conception, direction artistique, maquette,

réalisation, suivi de fabrication : Culturevin, www.culture-vin.fr

Textes : Claire Brosse – Culturevin.

Traduction : Anne-Marie Shepherd-Capdemourlin et Diana Macle.

Photographies : Jacques Damez (vignes et cave) ; Philippe Mesa (bouteilles).

Papier de couverture : Olin Regular Mat 250 g.

Papier intérieur : Olin Regular Mat 130 g.

Achevé d'imprimer en novembre 2016 sur les presses de l'Imprimerie Caladoise à
Villefranche-sur-Saône.



CAMILLE GIROUD
— DEPUIS 1865 —

3 Rue Pierre Joigneaux, 21200 Beaune

Téléphone : 03 80 22 12 65

contact@camillegiroud.com

www.camillegiroud.com

