



Les Hospices de Beaune selon **Anima Vinum**

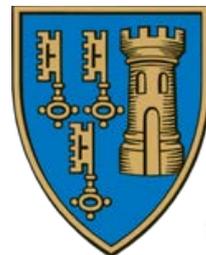
Chaque cuvée à la loupe !



LES CUVÉES

DES HOSPICES DE BEAUNE

SOMMAIRE



VINS ROUGES

Page 2

Auxey-Duresses les Duresses 1er Cru Boillot

Beaune 1er Cru Nicolas Rolin

Beaune 1er Cru Guigone de Salins

Page 3

Beaune 1er Cru Rousseau Deslandes

Beaune 1er Cru Dames Hospitalières

Beaune 1er Cru Brunet

Page 4

Beaune 1er Cru Maurice Drouhin

Beaune 1er Cru Clos des Avaux

Beaune 1er Cru Cyrot-Chaudron

Page 5

Beaune 1er Cru Hugues et Louis Bétault

Beaune Grèves 1er Cru Pierre Floquet

Clos de la Roche Grand Cru Georges Ritter

Page 6

Corton Grand Cru Charlotte Dumay

Corton Grand Cru Docteur Peste

Corton Clos du Roi Grand Cru Baronne du Baÿ

Page 7

Echezeaux Grand Cru Jean-Luc Bissey

Mazis-Chambertin Grand Cru Madeleine Collignon

Monthelie Les Duresses Lebelin

Page 8

Pernand-Vergelesses Les Vergelesses 1er Cru Rameau Lamarosse

Pommard 1er Cru Dames de la Charité

Pommard Suzanne Chaudron

Page 9

Pommard Raymond Cyrot

Pommard Billardet

Pommard Epenots 1er Cru Dom Goblet

Page 10

Santenay Christine Friedberg Savigny-les-Beaune 1er Cru Arthur Girard

Savigny-les-Beaune Les Vergelesses 1er Cru Forneret

Page 11

Savigny-les-Beaune 1er Cru Fouquerand

Volnay 1er Cru Blondeau

Volnay 1er Cru Général Muteau

Page 12

Volnay Les Santenots 1er Cru Jéhan de Massol

Volnay Les Santenots 1er Cru Gauvain

VINS BLANCS

Page 13

Bâtard-Montrachet Grand Cru Dames de Flandres

Beaune blanc 1er Cru blanc Les Montrevenots

Chablis Côte de Léchet 1er Cru Jean-Marc Brocard

Page 14

Corton Charlemagne Grand Cru François de Salins

Corton Charlemagne Grand Cru Roi Soleil

Corton Vergennes Grand Cru Paul Chanson

Page 15

Meursault Porusots 1er Cru Humblot

Meursault Loppin

Meursault Goureau

Page 16

Meursault Genevrières 1er Cru Philippe le Bon

Pouilly-Fuissé Françoise Poisard

Puligny-Montrachet Bernard Clerc

Page 17

Saint-Romain blanc Joseph Menault

Corton blanc Grand Cru Docteur Peste

Beaune blanc 1er Cru Les Montrevenots Suzanne et Raymond



Les Hospices de Beaune, une institution

Fondées au XV^e siècle, par Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne, et sa femme, Guigone de Salins, les Hospices de Beaune forment un ensemble architectural gothique magnifique classé au patrimoine historique français en 1862. Dans son enceinte, près de 500 ans de bons soins ont été dispensés aux malades et aux personnes fragiles (orphelins, personnes âgées).

Les Hospices de Beaune ont été les bénéficiaires au fil des siècles, de legs importants, notamment de parcelles de vignes prestigieuses.

Aujourd'hui, l'établissement exploite une soixantaine d'hectares situés entre Chablis, pour sa limite nord et Pouilly-Fuissé pour sa limite méridionale.



Une philosophie humaniste

Aujourd'hui encore, l'esprit charitable des Hospices de Beaune perdure puisque la Vente au Enchères des Vins des Hospices de Beaune permet de financer l'hôpital civil de la ville. La Vente offre également chaque année le fruit de l'enchère de la Pièce de Charité à deux associations caritatives.



La vente aux enchères



Chaque année, le 3ème weekend de novembre a lieu la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune. Une cinquantaine de cuvées issues de grands terroirs bourguignons sont vendues. Les vins sont actuellement adjugés par la maison Sotheby's et partent ensuite aux quatre coins du monde après leur élevage et leur mise en bouteilles obligatoires en Bourgogne.



Les cuvées des Hospices de Beaune



CAVE DES HOSPICES DE BEAUNE

La qualité des cuvées des Hospices de Beaune ne cesse de progresser

Avec le millésime 2021, Ludivine Griveau entame une conversion du domaine à l'agriculture biologique, fidèle à l'orientation prise par les Hospices de Beaune dès les années 1980.

Elle affine les pratiques de vinification en utilisant une logique de "parcellaire" très bourguignonne.

Et puis, après avoir été récoltés et vinifiés séparément, les différents jus se retrouvent pour former les cuvées historiques nommées en hommage aux donateurs.

Ludivine Griveau a mis en place une stratégie de choix des bois et de chauffe des fûts très pointue, afin que chaque vin soit logé dans un type de fût qui corresponde précisément à son intensité et sa charge en tanins.

Le résultat est au rendez-vous puisque chaque année les cours des Hospices de Beaune montent, attestant du regain d'intérêt international à l'égard de la vente annuelle.



/05



Anima Vinum aux Hospices de Beaune

Anima Vinum est un acteur important de la fameuse Vente aux Enchères des Hospices de Beaune depuis 2005.

Avec plus de 50 fûts achetés en 2020, Anima Vinum se positionne comme le 1er acheteur artisanal de la vente.

Une fois acquises, nos cuvées sont élevées pendant près de deux ans par deux vigneron artisans de talent : Agnès Paquet & Francis Lechauve.

Leur philosophie reflète la nôtre, nous sommes adeptes d'élevages longs et sans intervention œnologique respectant au maximum les rythmes de la nature.

L'Escargot Vigneron choisit les meilleures matières sèches pour conserver parfaitement et longtemps les cuvées prestigieuses.



Les bouteilles sont cirées, numérotées, bouchées avec un liège naturel produit par les meilleurs artisans. Les étiquettes sont personnalisées avec le nom du co-acheteur.

Le tout, présenté en caisses bois marquées au feu pour un vin qui exprime toute la magie des Hospices de Beaune...



/06



VINS ROUGES

Auxey-Duresses les Duresses 1er Cru Boillot

Appellation : Auxey-Duresses Les Duresses 1er Cru
Cuvée : Boillot
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Duresses - 0,77 ha

Histoire de la cuvée :

En 1898, Antoinette Boillot, issue d'une famille établie de longue date en Bourgogne, légua aux Hospices de Beaune son domaine à Auxey-Duresses, Meursault et Volnay.

Climats et parcellaire :

Les Duresses présentent un terroir au sol composé de calcaires marneux et de marnes. Une partie est en jeunes vignes et l'autre partie en vieilles vignes, ce qui confère à cette cuvée un ancrage fort donc une puissance et une densité avérées. Les sols offrent une structure tanique dense qui garantit une bonne garde dans le temps. Exposition Sud Sud-Est.

Beaune 1er Cru Nicolas Rolin

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Nicolas Rolin
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Cent Vignes, Les Bressandes, Les Grèves, Les Teurons, En Genêts - 2,51 ha

Histoire de la cuvée :

Nicolas Rolin, Chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, décida de fonder, en 1443, l'Hôtel-Dieu de Beaune. Dès 1452, des religieuses originaires d'une confrérie des Flandres furent en mesure d'accueillir et de soigner les premiers patients dans la grande Salle des Pôvres. Cette Cuvée gagna en surface en 1963 grâce au legs provenant de Madame Maurice Pallegoix, en mémoire de son mari qui fut maire de Demigny.

Climats et parcellaire :

Il fallait la robustesse du Climat des Cent Vignes pour honorer dignement la mémoire du co-fondateur. Terroir profond qui ancre la cuvée dans le registre de la puissance et de la générosité. Sa structure est complétée par les Teurons et ses marnes rocheuses qui allègent par leur minéralité. Ensemble dans une proportion moindre, les Grèves, les Genêts et les Bressandes construisent une attaque raffinée et la finesse en fin de bouche. Cuvée de garde incontestable !



Beaune 1er Cru Guigone de Salins

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Guigone de Salins
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Seurey, Les Bressandes, Les Champs Pimont - 2,64 ha

Histoire de la cuvée :

Épouse de Nicolas Rolin, le fondateur des Hospices de Beaune, Guigone de Salins déménagea d'Autun à Beaune en 1461, après la mort de son mari, pour prendre la direction de l'Hôtel-Dieu. Elle consacra une grande partie de sa fortune au soutien des patients jusqu'à son décès à l'âge de 67 ans.

Climats et parcellaire :

A femme remarquable, cuvée remarquable ! Ceci est dû à une forte proportion du climat Les Bressandes. Ses parcelles sont situées sur les hauteurs du coteau, mêlant ainsi puissance et légèreté en fonction des teneurs en argiles. Grâce aux Champimonts et à ses terres ferrugineuses et caillouteuses, la cuvée est solide dans le temps. Les Seurey juste en face, dans la même veine que les Champimonts permettent de combler le milieu de bouche. C'est une cuvée emblématique de notre institution que l'on aime fidèlement chaque année. C'est une valeur sûre.



Beaune 1er Cru Rousseau Deslandes

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Rousseau Deslandes
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Cent Vignes, Les Montrevenots - 2,18 ha

Histoire de la cuvée :

Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent en 1645 l'Hôpital de la Sainte-Trinité, par la suite renommé l'Hospice de la Charité et associé aux Hospices de Beaune à la Révolution. Sa vocation a largement évolué avec le temps : initialement centre d'accueil pour les orphelins issus des épidémies consécutives de peste, il abrite aujourd'hui un EHPAD.

Climats et parcellaire :

Sa forte proportion du Climat des Cent Vignes pourrait la faire rivaliser de près avec la cuvée Nicolas Rolin. Mais la nuance, en terme plus salin et plus « aérien », provient des 2 autres climats de cette cuvée : les Montrevenots et le Clos de la Mignotte. Tous deux reposent sur des marnes plus calcaires qui sont gages de textures souples et élégantes. La densité, le fond et surtout la puissance en fin de bouche proviennent quant à eux incontestablement des argiles profondes des Cent Vignes. Cuvée de garde moyenne, qui se révèle souvent dans sa jeunesse.



Beaune 1er Cru Dames Hospitalières

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Dames Hospitalières
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Bressandes, Les Teurons, La Mignotte - 1,74 ha

Histoire de la cuvée :

Il est de tradition que la vente des Vins des Hospices de Beaune débute par la mise aux enchères de cette belle Cuvée. Elle porte le nom des religieuses qui s'occupèrent des malades dès la fondation des Hospices en 1443, certaines ayant même effectué d'importants legs à l'institution. Originaires de Saint-Omer dans le Nord de la France, les Sœurs avaient suivi leur formation à l'Hospice de Valenciennes, situé à la frontière franco-belge actuelle.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée de Bressandes, Teurons et Mignottes ; climats aussi religieusement choisis que le nom de la cuvée, en hommage aux religieuses du même nom qui s'occupèrent des malades dès la fondation des Hospices de Beaune en 1443. Si les Bressandes de haut de coteaux, au sol léger et marneux, apportent la finesse, c'est sans conteste avec les Teurons aux marnes plus rocheuses que le milieu de bouche est dense et salin. Le Clos de la Mignotte avec ses très vieilles vignes supporte le tout avec un caractère corsé et tannique. C'est un vin qui allie souplesse et robustesse, bel hommage à la Communauté des sœurs.



Beaune 1er Cru Brunet

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Brunet
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Cent Vignes, Les Bressandes, Le Bas des Teurons - 1,46 ha

Histoire de la cuvée :

Les origines de la famille Brunet remontent au début du XVIII^e siècle. Cinq de ses membres furent Maires de Beaune et plusieurs d'entre eux figurent au tableau d'honneur de la ville.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée des Climats Bressandes, Teurons et Cent Vignes. Chaque terroir apporte une identité forte : les Cent Vignes avec ses argiles profondes signent la structure, les Bressandes l'équilibre et la finesse (argiles plus calcaires, plus légères) et les Teurons la salinité (marnes rocheuses assez proches de la surface). C'est un vin souvent charpenté en attaque mais qui évolue sur la finesse sur le milieu et la fin de bouche.



Les cuvées qui ont marqué l'histoire d'Anima Vinum sont signalées par notre tampon

Beaune 1er Cru Maurice Drouhin

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Maurice Drouhin
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Avaux, Les Grèves, Les Champs Pimonts, Les Boucherottes - 2,69 ha

Histoire de la cuvée :

Maurice Drouhin fut pendant de nombreuses années Administrateur des Hospices de Beaune, puis Vice-Président de la Commission Administrative de l'Institution de 1941 à 1955. Il dirigea parallèlement la maison de vins Joseph Drouhin, négociant-éleveur. Sa donation généreuse de vignobles de haute qualité constitue l'une des plus grandes superficies de Beaune Premier Cru du Domaine des Hospices.

Climats et parcellaire :

Il faut s'attarder sur les plus beaux terroirs de Beaune (Avaux, Grèves, Champimonts, Boucherottes) pour bien comprendre cette cuvée. Ces 4 climats assemblés donnent de la force mais également de la finesse à cette cuvée. Ne vous y trompez pas, la finesse n'est pas antinomique de la concentration et de la profondeur ; les Avaux ont en effet leur mot à dire. Ils sont encadrés de l'attaque à la finale par le raffinement des Grèves (tout en haut du coteau) et à la solidité des Champimonts et Boucherottes à dominante argileuse. Bel hommage à la famille du même nom, cette cuvée est toujours élaborée avec style.

Beaune 1er Cru Clos des Avaux

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Clos des Avaux
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Clos des Avaux - 1,13 ha

Histoire de la cuvée :

Le nom Les Avaux tire son origine du lieu-dit Vaux - ou Val - désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Avant la Révolution, elles appartenaient à l'Hospice de la Charité.

Climats et parcellaire :

La vigne est située en bas de coteaux. Les sols sont argileux, bien bruns, voire un peu lourds. Cette cuvée présente régulièrement des vins taniques, à la robe profonde et une structure généreuse et riche, ce qui génère un beau potentiel de garde. C'est un climat synonyme de puissance sur l'AOC Beaune 1er cru.

Beaune 1er Cru Cyrot-Chaudron

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Cyrot-
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Montrevenots - 1,13 ha

Histoire de la cuvée :

Une donation de Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron permit l'achat de rangées de vignes au cœur de la pente douce de la colline des Grands Crus, entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est ainsi qu'en 1991, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin en 1976.

Climats et parcellaire :

Grand cru situé au nord de la commune de Morey St Denis, tout près de Gevrey Chambertin. La parcelle regarde à l'Est et repose sur un milieu de coteau à la pente douce où affleure la roche calcaire peu profonde. Ce secteur, nommé Froichots, ressuie très vite et murit de façon précoce, autant d'atouts pour permettre de retrouver un vin de longue garde, une richesse tanique dense et raffinée à la fois. La finale est très souvent énergique et très parfumée. Ce grand vin racé présente très souvent des notes « graphites » dans sa jeunesse. Il possède un très grand potentiel de garde.



Beaune 1er Cru Hugues et Louis Bétault

Appellation : Beaune 1er Cru
Cuvée : Hugues et Louis Bétault
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Aigrots, Les Grèves, La Mignotte - 1,62 ha

Histoire de la cuvée :

Ecuyer et Conseiller Secrétaire du Roi de France, Hugues Bétault sauva au XVIIe siècle l'Hôtel-Dieu de sa ruine lorsque sévirent les guerres et les épidémies. Il fit construire une infirmerie aérée et acquit des terres qui furent transformées en jardins et potager. Après sa disparition, son frère Louis fit à son tour plusieurs généreuses donations aux Hospices de Beaune.

Climats et parcellaire :

Le Beaune 1er cru Grèves est le pilier de cette cuvée, soutenue par les Aigrots et Le Clos de la Mignotte. Les Grèves sont situées en milieu de coteaux, très bien exposées (Est) et présentent une terre caillouteuse et bien drainée. C'est sûrement ces dominantes de chailles calcaires et de terres sablonneuses qui confèrent les notes raffinées d'attaque en bouche de la cuvée. A leur tour les Aigrots dominent en milieu de bouche, souvent opulente, grâce à ses argiles plus lourdes. C'est sur la finale que la Mignotte (une jeune vigne) confirme sa gourmandise. Ce subtil assemblage rend ce vin accessible rapidement, de quoi ravir les plus impatientes.

Beaune Grèves 1er Cru Pierre Floquet

Appellation : Beaune Grèves 1er Cru
Cuvée : Pierre Floquet
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Grèves - 0,77 ha

Histoire de la cuvée :

Cette Cuvée résulte du legs de Premier Cru Beaune-Grèves par Pierre Floquet en 1997.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée à 100% d'une magnifique parcelle de Grèves, à la pente très prononcée de haut de coteau. Le sol est caillouteux et les marnes présentent une granulométrie plutôt sablonneuse. Bien drainée sur sa roche friable, la terre confère au vin son style immuablement élégant et minéral. Raffiné et puissant à la fois, ce climat est certainement le plus équilibré sur les 42 que comptent l'appellation Beaune. La longévité est toujours très grande.



Clos de la Roche Grand Cru Georges Ritter

Appellation : Clos de la Roche Grand cru
Cuvée : Georges Ritter
Cépage : Cépage Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Froichots - 0,22 ha

Histoire de la cuvée :

Une donation de Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron permit l'achat de rangées de vignes au cœur de la pente douce de la colline des Grands Crus, entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est ainsi qu'en 1991, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin en 1976.

Climats et parcellaire :

Grand cru situé au nord de la commune de Morey St Denis, tout près de Gevrey Chambertin. La parcelle regarde à l'Est et repose sur un milieu de coteau à la pente douce où affleure la roche calcaire peu profonde. Ce secteur, nommé Froichots, ressuie très vite et mûrit de façon précoce, autant d'atouts pour permettre de retrouver un vin de longue garde, une richesse tanique dense et raffinée à la fois. La finale est très souvent énergique et très parfumée. Ce grand vin racé présente très souvent des notes « graphites » dans sa jeunesse. Il possède un très grand potentiel de garde.



Les cuvées qui ont marqué l'histoire d'Anima Vinum sont signalées par notre tampon

Corton Grand Cru Charlotte Dumay

Appellation : Corton Grand Cru
Cuvée : Charlotte Dumay
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Renardes, Les Bressandes - 2,46 ha

Histoire de la cuvée :

En 1534, « Pour le remède et le salut de son âme », Charlotte Dumay, épouse sans descendance du Garde pour le Roi en sa monnaie de Dijon, donna aux Hospices de Beaune 100 ouvrées de vignoble et de la terre en jachère dans le domaine d'Aloxe, ainsi qu'une maison en pierre.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée rassemble deux des plus prestigieux climats de la colline de Corton : Renardes et Bressandes. Exposés à l'est, chacun possède une identité forte qui se mêlent harmonieusement dans le vin. La puissance des argiles des Renardes apporte la texture tanique et corsée, alors que les terres plus caillouteuses et aérées des Bressandes contribuent à la délicatesse d'un milieu de bouche bien en place et au toucher plus en dentelle. Le tout aboutit à un plaisir dans sa jeunesse (5 ans tout de même !) et bien au-delà.



Corton Grand Cru Docteur Peste

Appellation : Corton Grand Cru
Cuvée : Docteur Peste
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Chaumes et Voierosses, Les Grèves, Les Bressandes

Histoire de la cuvée :

Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIXe siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Baÿ, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père.

Climats et parcellaire :

Le climat des Chaumes est majoritairement présent dans cette cuvée. Exposé Sud, Sud-Ouest, sur pente douce, drainante, ce climat regarde vers le sud et prolonge le Corton Charlemagne sur la route menant à Pernand-Vergelesses. Les argiles sont rouges, conférant une trame tanique assumée au Pinot Noir. Les nombreux cailloux aèrent le sol et apportent certainement la finesse du milieu de bouche. Il s'exprime très bien en Chardonnay avec la cuvée du même nom en blanc. Les Bressandes ajoutent la délicatesse et la subtilité à la cuvée ; l'équilibre étant atteint avec la petite proportion de Grèves. Vin de grande garde, un peu timide dans sa jeunesse.

Corton Clos du Roi Grand Cru Baronne du Baÿ

Appellation : Corton Clos du Roi Grand Cru
Cuvée : Baronne du Baÿ
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Le Clos du Roi - 0,84 ha

Histoire de la cuvée :

La Baronne Du Baÿ, fille du Docteur Peste qui officia à l'Hôtel-Dieu, fit don de son vivant en 1924 de parcelles de vignes sur l'affinage d'Aloxe-Corton. Depuis 2007, cette Cuvée est vinifiée individuellement, permettant de faire ressortir de manière exceptionnelle l'expression du terroir.

Climats et parcellaire :

C'est l'un des climats les plus prestigieux de Corton. Deux parcelles, aux pentes bien prononcées et regardant vers l'Est, composent cette cuvée. Les sols sont caillouteux et argileux, à la granulométrie légère et aérée ; autant d'éléments qui aboutissent à un vin robuste mais racé avec une texture « velours » et un très beau potentiel de garde. Le vin cumule l'élégance et la puissance attendues d'un Corton.



Echezeaux Grand Cru Jean-Luc Bissey

Appellation : Echezeaux
Grand Cru
Cuvée : Jean-Luc Bissey
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Echezeaux du
Dessus - 0,43 ha

Histoire de la cuvée :

Ce vignoble constitue un don fait en 2011 par Monsieur Jean-Luc Bissey, viticulteur depuis quatre générations. Il reste ainsi fidèle à la grande tradition de générosité des Bourguignons.

Climats et parcellaire :

Située dans le secteur des Echezeaux du Dessus, la parcelle est à mi-coteau avec une légère pente vers les Rouges du Bas. Le sol est riche en argile et repose sur un sous-sol assez affleurant et très calcaire. Il en résulte un vin solide, charpenté et harmonieux. Les tanins sont élégants et promettent très souvent un très bon potentiel de garde.

Mazis-Chambertin Grand Cru Madeleine Collignon

Appellation : Mazis-Chambertin
Grand Cru
Cuvée : Madeleine Collignon
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Mazis Hauts - 1,74 ha

Histoire de la cuvée :

Cette magnifique parcelle de Grand Cru fut offerte aux Hospices en 1976 par Jean Collignon et dénommée en mémoire de sa mère.

Climats et parcellaire :

Magnifique parcelle au cœur du coteau dans les Mazis Hauts, sur le même versant que le Chambertin Clos de Bèze. Le sol est riche en mélange de cailloux, d'éboulis et d'argiles bien rouges. La nuance de ce terroir s'exprime immuablement dans les vins. Le Pinot y est dense, aux tanins soyeux et classes. La finale est toujours ronde et généreuse, gage d'une belle longévité.

Monthelie Les Duresses Lebelin

Appellation : Monthelie Les
Duresses
Cuvée : Lebelin
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Duresses - 0,85 ha

Histoire de la cuvée :

La famille Lebelin est établie de longue date à Beaune. Nombre de ses membres comptent parmi les bienfaiteurs des Hospices de Beaune. Etienne Lebelin fut le premier chapelain de l'Hospice de la Charité, et sept membres de la famille, à partir de 1531, devinrent Maires de Beaune. En 1704, alors que la ville traversait une période sombre (gels, mauvaises récoltes, famine), Jean-Jacques et Marguerite Lebelin firent don de 10.000 livres aux Hospices, une somme considérable à l'époque.

Climats et parcellaire :

Ce climat vient prolonger les Duresses d'Auxey-Duresses dans la belle vallée entre Monthelie et Meursault. La parcelle est scindée en deux avec une petite part non classée en 1er cru d'où l'ensemble revendiqué en AOC Village pour le moment. Pourtant rien ne les différencie car les marnes calcaires et les argiles y sont profondes, homogènes et bien mêlées. Cette cuvée montre souvent une structure tanique riche, un fruité gourmand et une finale appuyée sur une belle texture équilibrée. S'apprécie jeune également.



— Pernand-Vergelesses Les Vergelesses 1er Cru Rameau Lamarosse —

Appellation : Pernand-Vergelesses
Les Vergelesses 1er Cru
Cuvée : Rameau Lamarosse
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Basses Vergelesses -
0,69 ha

Histoire de la cuvée :

Dès 1626, la famille Lamarosse lia son destin à celui de la ville de Beaune : son premier représentant Antoine y fut tonnelier, puis de nombreux descendants exportèrent les vins de Bourgogne à travers le monde jusqu'au XIXe siècle. La dernière représentante légua sa maison et la majorité de son vignoble aux Hospices de Beaune et à son village d'origine, Pernand.

Climats et parcellaire :

La parcelle vient prolonger les flancs de la colline de Corton entre Aloxe-Corton et Savigny-les-Beaune. Les Vergelesses font partie des 6 Climats en premiers crus de l'appellation. La pente y est douce et le sol très profond avec une argile épaisse et parsemée de cailloux tout aussi ferrugineux. C'est sans doute ce qui explique que l'on y produit un Pinot Noir structuré et un peu minéral à la fois. Les tanins sont souvent « frais » avec un toucher franc et une finale douce. Généralement apprécié dès sa jeunesse, il peut aussi se garder grâce à sa fraîcheur.



— Pommard 1er Cru Dames de la Charité

Appellation : Pommard 1er Cru
Cuvée : Dames de la Charité
Cépage : Cépage Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Rugiens bas, Les
Rugiens hauts, Les Petits Epenots,
Les Combes dessus, La Refène -
1,53 ha

Histoire de la cuvée :

L'hommage est ici rendu aux Sœurs de la Charité qui prodiguaient les soins aux « pòvres et malades » et qui léguèrent souvent leurs possessions aux Hospices.

Climats et parcellaire :

Les Epenots, exposés au Sud, apportent leur finesse à la cuvée. La Refène, avec ses terres riches en calcaire, sublime le vin et le taille pour une très belle garde. C'est sans doute les Rugiens Hauts, grâce à ses marnes profondes, calcaires et pierreuses qui énergisent ce vin et profèrent la tension en finale.



— Pommard Suzanne Chaudron

Appellation : Pommard
Cuvée : Suzanne Chaudron
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Petits Noizons,
Les Noizons, La Chanière, La
Croix Planet, En Poisot, Rue
au Port - 1,71 ha

Histoire de la cuvée :

Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes.

Climats et parcellaire :

Le regard tourné vers le Sud-Est, les Noizons et Petits Noizons dominant cette cuvée où le volume et la finesse s'expriment pleinement. Dans une zone plus fraîche, la Chanière donne toujours une pointe « graphite » à la cuvée et la rend plus digeste en fin de bouche, avec une belle salinité. La Croix Planet est bien représentée avec sa robustesse issue d'argiles plus épaisses. C'est sûrement le bon compromis en terme de garde entre les 3 cuvées de Pommard du Domaine car elle s'apprécie plus jeune que les deux autres.

Pommard Raymond Cyrot



Appellation : Pommard
Cuvée : Raymond Cyrot
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Charmots, Les Riottes, Les Rugiens bas, Les Bertins, Les Vaumuriens bas, La Vache - 1,65 ha

Histoire de la cuvée :

Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée prend ses racines dans quatre très beaux terroirs de Pommard : les Riottes à la terre profonde et argileuse expriment une bouche dense au cœur de cette cuvée ; les Charmots et les Bertins tous deux plus caillouteux relèvent le défi d'un Pommard « aérien » en attaque ; c'est sans doute la terre rouge des pentes douces des Rugiens (du bas) qui confère la puissance de cette cuvée. Sa garde est souvent très importante.

Pommard Billardet

Appellation : Pommard
Cuvée : Billardet
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Arvelets, Les Noizons, Les Cras - 1,33 ha

Histoire de la cuvée :

À travers cette Cuvée, les Hospices de Beaune rendent hommage à deux éminents médecins : Antoine Billardet, qui œuvra pendant la Révolution et son fils Charles, élève chirurgien dans l'armée de Bonaparte, qui consacra ensuite cinquante années de sa vie aux patients de Beaune.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée reflète l'expression de deux secteurs très complémentaires de Pommard : si les Arvelets expriment la droiture et la texture corsée en bouche, les Noizons se chargent d'y apporter profondeur et volume. Deux sols très argileux mais aux expositions très contrastées qui s'harmonisent quel que soit le millésime. Cuvée de garde moyenne.

Pommard Epenots 1er Cru Dom Goblet



Appellation : Pommard
Epenots 1er Cru
Cuvée : Dom Goblet
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Petits Epenots - 0,80 ha

Histoire de la cuvée :

L'abbaye de Cîteaux joua un rôle pionnier dans la culture de la vigne en Bourgogne. Les archives font état d'une donation dès 1260 d'un vignoble de Pommard dénommé « En Espeneaul », qui s'écrit aujourd'hui « Epenots ». Rendant hommage à Cîteaux, cette Cuvée a été baptisée du nom du dernier cellérier de l'Abbaye, Dom Goblet, qui exerça jusqu'à la Révolution.

Climats et parcellaire :

La parcelle est en bas du coteau sur une roche calcaire assez peu profonde. Ce premier cru figure parmi les plus réputés des 28 que comptent l'appellation Pommard. Cette cuvée offre un vin tannique mais fin, robuste mais rond et de belle facture pour une longue garde.



Les cuvées qui ont marqué l'histoire d'Anima Vinum sont signalées par notre tampon

Santenay Christine Friedberg

Appellation : Santenay
Cuvée : Christine Friedberg
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Hates - 0,59 ha

Histoire de la cuvée :

En Avril 2010, William D. Friedberg (importateur américain fou de Bourgogne qui a acheté plus de 20 ans aux enchères) a fait don aux Hospices de Beaune d'une parcelle en AOC Santenay, d'une superficie de 60 ares, plantée en pinot noir. Par son geste généreux, il a souhaité honorer la mémoire de son épouse, Christine, disparue et également une grande amoureuse de la Bourgogne.

Climats et parcellaire :

Terroir plus argileux que calcaire, planté ici en Pinot Noir mais qui possède également la particularité de bien laisser s'exprimer le Chardonnay. La cuvée révèle un vin intense en attaque et équilibré entre fraîcheur minérale et profondeur. Sur un sol à la pente douce, la vigne s'exprime sans rougir par rapport aux premiers crus qui l'entourent.

Savigny-les-Beaune 1er Cru Arthur Girard

Appellation : Savigny-les-Beaune
1er Cru
Cuvée : Arthur Girard
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Bas Marconnets, Les
Peuillets - 0,59 ha

Histoire de la cuvée :

Arthur Girard légua une partie de ses biens à l'Hôtel-Dieu en 1936. Cela incluait ses propriétés situées à Savigny-lès-Beaune : Les Guettottes, Les Peuillets, Marconnets et Le Bas Marconnets, Les Lavières, Les Charnières ou Chaurières, ou encore Les Champs Charbon Fourches.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée de deux climats : les Peuillets et les Bas Marconnets. Ils sont dans la continuité l'un de l'autre le long de la pente du coteau : seul un chemin les sépare. Ces climats sont frontaliers de la commune de Beaune. Grâce aux argiles rouges, profondes et très caillouteuses, le vin exprime un caractère corsé qu'il faut dompter et travailler sur le fruit. Belle cuvée pour un Savigny de garde qu'il faut parfois attendre.

Savigny-les-Beaune Les Vergelesses 1er Cru Forneret

Appellation : Savigny-les-
Beaune Les Vergelesses 1er Cru
Cuvée : Forneret
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Vergelesses, Les
Basses Vergelesses - 1,97 ha

Histoire de la cuvée :

Bien que le don provienne de sa mère, la Cuvée évoque davantage Xavier Forneret, poète et écrivain de renom du XIXe siècle issu d'une famille de notables installée à Beaune depuis le XVIe siècle.

Climats et parcellaire :

Ces parcelles de Vergelesses sont situées au nord du village de Savigny-les-Beaune et regardent le Sud/Sud-Est. Celles du haut de coteau sont plutôt sablonneuses, à la terre légère et calcaire, préférant ainsi une attaque toujours suave à la cuvée. Si en bouche la finale est toujours un peu plus corsée c'est grâce aux argiles plus lourdes et denses des parcelles de bas de coteau. L'ensemble aboutit toujours à un vin frais et solide, souple et généreux qui s'apprécie ainsi dès sa jeunesse





Savigny-les-Beaune 1er Cru Fouquerand

Appellation : Savigny-les-Beaune 1er Cru
Cuvée : Fouquerand
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Serpentières, Les Talmettes, Les Gravains - 1,22 ha

Histoire de la cuvée :

Denis-Antoine Fouquerand et son épouse Claudine firent leurs legs aux Hospices de Beaune en 1832 et 1844.

Climats et parcellaire :

Trois climats composent cette cuvée : les Talmettes, les Gravains et les Serpentières. Toutes les trois orientées vers le Sud elles apportent cependant chacune leur part à l'édifice. Les Talmettes, en haut de coteau, tout près de la roche mère, sur un sol peu épais sera gage de minéralité. Les Gravains et Serpentières plus au bas du coteau et de ce fait plus argileux donnent la puissance et un grain de tanins souvent au toucher velours, presque solaire. Vin rond et à boire jeune si on l'on souhaite.

Volnay 1er Cru Blondeau

Appellation : Volnay 1er Cru
Cuvée : Blondeau
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : En l'Ormeau, En Roncerets, Les Champans, En Taille-pieds - 1,80 ha

Histoire de la cuvée :

En 1811, François Blondeau offrit les cloches de l'Hospice de la Charité, rue de Lorraine à Beaune. Il fit également restaurer l'église de Volnay et construire une école. Afin qu'il soit à perpétuité pris soin de cinq personnes âgées, il fit don de tous ses vignobles dans Pommard et Volnay.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée de Taille-Pieds, de Champans, de Roncerets et de Mitans. La parcelle des Taille-Pieds est située en haut de coteau, avec une terre blanche très riche en petits cailloux, à la granulométrie très fine. Autant d'ingrédients pour comprendre le coté très aérien de cette cuvée. Les Roncerets et Mitans apportent tension et minéralité avec un milieu de bouche un peu « serré », comme les argiles qui les composent. Enfin, les Champans sont sur un grand coteau, exposés au Sud-Est et à la pente bien marquée. Le sol y est plus calcaire sur la partie haute, et plus profond sur la partie basse. Ceci se traduit par des vins fins, amples, généreux et puissants.

Volnay 1er Cru Général Muteau

Appellation : Volnay 1er Cru
Cuvée : Général Muteau
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Le Village, Les Fremiets, Carelle sous Chapelle, Les Caillerets, En Taille Pieds - 1,53 ha

Histoire de la cuvée :

Ancien élève du Cadre Noir de Saumur, Officier de Cavalerie promu Général en 1914, Officier d'Etat-Major du Général Foch durant la Première Guerre mondiale, Grand-Croix de la Légion d'Honneur, Paul-Jules Muteau (1856-1927) a laissé en 1926, outre de belles œuvres d'art au Musée des Arts Décoratifs, une importante donation à l'Hôtel-Dieu, dont le domaine de Laborde-au-Château.

Climats et parcellaire :

C'est une mosaïque de terroirs qui composent cette cuvée. Si les Taille-Pieds apportent des notes aériennes, c'est sur la Carelle et les Caillerets qu'il faut compter pour comprendre la texture raffinée et classe du milieu de bouche. Enfin, le Clos et les Frémets assoient cette cuvée dans l'élégance et le beau potentiel de garde.



Volnay Les Santenots 1er Cur Jéhan de Massol

Appellation : Volnay Les Santenots 1er Cru
Cuvée : Jéhan de Massol
Cépage : Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Plures, Les Santenots du Milieu, Les Santenots du Dessous - 1,54 ha

Histoire de la cuvée :

Le docteur italien Augustino Mazzoli, ébloui par la beauté de la ville de Beaune, décida d'y élire domicile et devint l'un des premiers docteurs de l'Hôtel-Dieu, exerçant jusqu'à son décès en 1505. L'un de ses descendants, dont le nom fut francisé, le magistrat Jéhan de Massol, légua à son décès en 1669, une collection d'œuvres d'art qui sauva l'Institution de la ruine.

Climats et parcellaire :

Cuvée située à 100% dans les Santenots mais avec des parcelles qui possèdent des nuances importantes dans leur proportion d'argiles. Les Santenots du Bas sont peu caillouteux, aux argiles profondes et peu drainantes. Ceux du secteur des Plures sont moins épais et plus calcaires. Ce sont certainement ces différences qui en font un vin complet, riche, dense au caractère affirmé et plutôt « soutenu » pour un Volnay. Vin de garde, incontestablement.

Volnay Les Santenots 1er Cru Gauvain

Appellation : Volnay Les Santenots 1er Cru
Cuvée : Gauvain
Cépage : Cépage Pinot noir
Couleur : Vins Rouges
Climat : Les Plures, Les Santenots du Milieu - 1,40 ha

Histoire de la cuvée :

Comptant parmi les plus généreux donateurs, Bernard Gauvain légua l'ensemble de ses biens à l'Hospice de la Charité en 1804.

Climats et parcellaire :

Belle exposition Est/Sud-Est avec une moitié dans les Santenots du Milieu et l'autre moitié dans les Plures. Leurs pentes sont douces et les argiles y sont aérées et pierreuses. Il en découle un vin riche et onctueux à la fois, teinté d'élégance caractéristique des plus beaux terroirs de Volnay. Accessible un peu plus jeune que l'autre cuvée de Santenots, ce vin possède néanmoins un potentiel de garde élevé et des tanins raffinés.



VINS BLANCS

Bâtard-Montrachet Grand Cru Dames de Flandres

Appellation : Bâtard-Montrachet
Grand Cru

Cuvée : Dames de Flandres

Cépage : Chardonnay

Couleur : Vins Blancs

Climat : Bâtard-Montrachet -
0,29 ha

Histoire de la cuvée :

Le vignoble, acquis par les Hospices de Beaune en 1989, a été nommé Dames de Flandres en commémoration des origines de la communauté des Sœurs qui s'occupèrent au fil des siècles des patients de l'Hôtel-Dieu.

Climats et parcellaire :

La vigne est plantée sur la commune de Chassagne-Montrachet. D'exposition Est et peu pentu, le sol est brun, calcaire, épais et argileux. Le vin est structuré, ciselé, concentré, minéral, d'une grande complexité et toujours doté d'une longue persistance. Très beau potentiel de garde.

Beaune blanc 1er Cru blanc Les Montrevenots

Appellation : Beaune blanc
1er Cru blanc

Cuvée : Les Montrevenots

Cépage : Chardonnay

Couleur : Vins Blancs

Climat : Les Montrevenots -
062 ha

Histoire de la cuvée :

Ce vin est issu d'une parcelle auparavant plantée avec des pinots noirs (qui étaient destinés à la Cuvée de Beaune Premier Cru Cyrot-Chaudron). Ces vieux pinots ont récemment été arrachés et la parcelle replantée en Chardonnay en 2010. Le sol est pierreux et riche en calcaire, avec des marnes blanches, fort propices à la production de grands vins blancs. La parcelle se trouve en haut du coteau, non loin de la source de la Lulune.



Chablis Côte de Léchet 1er Cru Jean-Marc Brocard

Appellation : Chablis Côte de
Léchet 1er Cru

Cuvée : Jean-Marc Brocard

Cépage : Chardonnay

Couleur : Vins Blancs

Climat : Côte de Léchet - 0,19 ha

Histoire de la cuvée :

Cette parcelle a été donnée en 2015 par Monsieur Jean-Marc Brocard, né à Chaudenay-le-Château à 30 kilomètres de Beaune. Des membres de la famille ont séjourné à l'hôpital de Beaune lorsqu'ils ont été touchés par la maladie. En se mariant, Monsieur Brocard s'est déplacé, tout en restant dans la région, fondant un domaine à Chablis dès 1975.

Climats et parcellaire :

La parcelle est située sur la rive gauche du Serein (rivière traversant Chablis), sur le haut du coteau avec une pente importante. Exposée Sud-Est, on y trouve un assemblage d'argiles et de sables calcaires. Il en résulte un vin expressif, très fruité, à la minéralité affirmée.



Les cuvées qui ont marqué l'histoire d'Anima Vinum sont signalées par notre tampon

Corton Charlemagne Grand Cru François de Salins

Appellation : Corton
Charlemagne Grand Cru
Cuvée : François de Salins
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Le Charlemagne -
0,47 ha

Histoire de la cuvée :

Le nom de Salins est naturellement associé à Guigone, co-fondatrice des Hospices de Beaune. Elle eut cependant plusieurs descendants, également bienfaiteurs de l'Institution, dont François de Salins. Prêtre et Chanoine de la Collégiale Notre-Dame de Beaune, il offrit à l'Hôtel-Dieu en 1745 ses vignobles de Savigny et d'Aloxe.

Climats et parcellaire :

Le Corton Charlemagne a la particularité d'être le Grand cru de Bourgogne où l'altitude est la plus élevée. A mi-chemin entre Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses dans le climat « Le Charlemagne », la vigne exposée Sud/Sud-Ouest repose sur des sols marneux riches en argiles. Le vin est riche, puissant, minéral (pierre à fusil) et est doté d'un long potentiel de garde (15-20 ans).

Corton Charlemagne Grand Cru Roi Soleil

Appellation : AppellationCorton
Charlemagne Grand Cru
Cuvée : Roi Soleil
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Les Renardes - 0,33 ha

Histoire de la cuvée :

Le vignoble de Corton-Renardes fut légué par Charlotte Dumay aux Hospices de Beaune en 1584. La Cuvée du Roi Soleil rend hommage à Louis XIV. En 1658, le Roi Soleil, accompagné de sa Cour et de sa mère, rend visite à l'Hôtel Dieu, lui accorde une pension et signe le livre d'or.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée d'une parcelle située dans les Renardes. La vigne surplombe le village de Ladoix-Serrigny. Exposé à l'Est, elle est plantée sur le haut de la Montagne de Corton, là où la pente est la plus importante, avec un sol caillouteux et des argiles rouges. Le vin se caractérise par sa finesse et son élégance.



Corton Vergennes Grand Cru Paul Chanson

Appellation : Corton Vergennes
Grand Cru
Cuvée : Paul Chanson
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Les Vergennes - 0,27 ha

Histoire de la cuvée :

Grand ambassadeur des vins de France et plus particulièrement de Bourgogne, Paul Chanson légua de vieilles vignes aux Hospices de Beaune en 1974. Il avait coutume de dire que le raisin était du Pinot Blanc, plutôt que du Chardonnay.

Climats et parcellaire :

Ce grand cru est localisé sur une butte de la colline de Corton, à mi-coteau dans le prolongement des Corton Bressandes. Exposé à l'Est, le sol y est caillouteux, marneux. Le vin se distingue par une très belle précision, une grande finesse et un long potentiel de garde.

Meursault Porusots 1er Cru Humblot

Appellation : Meursault
Porusots 1er Cru
Cuvée : Humblot
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Les Poruzots - 0,52 ha

Histoire de la cuvée :

Procureur et Notaire Royal à Beaune, Jehan Humblot fit don aux Hospices de Beaune en l'an 1600 d'une vaste propriété près de Montagny.

Climats et parcellaire :

La parcelle qui compose cette cuvée est située à mi-coteau et est exposée à l'Est. Son sol est riche en marnes calcaires avec des cailloux à fine granulométrie. La cuvée est souvent toute en élégance, en délicatesse sans pour autant être dénuée de longévité.

Meursault Loppin

Appellation : Meursault
Cuvée : Loppin
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Les Cras, Les Criots - 0,73 ha

Histoire de la cuvée :

La famille Loppin, dont plusieurs membres ont au cours du temps fait des donations à l'Hôtel-Dieu ainsi qu'à l'Hospice de la Charité, s'inscrivit très tôt dans l'histoire des Hospices de Beaune. En 1656, Jehan Loppin, Archidiacre, reçut la Reine Christine de Suède sur le parvis de la Collégiale Notre-Dame de Beaune. Deux années plus tard, il prononça une harangue en présence de la Reine Mère Anne d'Autriche et de son fils, le Roi Louis XIV.

Climats et parcellaire :

La cuvée est constituée d'une partie de 1er cru « Les Cras » et du terroir classé en Meursault Village « Les Criots ». Exposés Sud-Est, Les Cras reposent sur un sol argilo-calcaire, caillouteux, pentu et apportent de la finesse au vin. Les Criots localisés au bas du coteau avec une épaisseur d'argiles plus importante constituent le « corps » de la cuvée.



Meursault Goureau

Appellation : Meursault
Cuvée : Goureau
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Les Peutes Vignes, Les Poruzots, Les Grands Charrons - 0,55 ha

Histoire de la cuvée :

La Cuvée rend hommage à Mademoiselle Goureau, qui fit à l'Hospice de la Charité une donation importante de plusieurs domaines et vignobles, notamment sur celui de Meursault.



Les cuvées qui ont marqué l'histoire d'Anima Vinum sont signalées par notre tampon

Meursault Genevrières 1er Cru Philippe le Bon

Histoire de la cuvée :

La Cuvée rend hommage au Duc de Bourgogne Philippe le Bon (1419-1467), qui accorda son soutien lorsque Nicolas Rolin, son Chancelier, décida d'édifier l'Hôtel-Dieu de Beaune en 1443.

Appellation : Meursault
Genevrières 1er Cru
Cuvée : Philippe le Bon
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Genevrières dessous,
Genevrières dessus - 0,57 ha

Pouilly-Fuissé Françoise Poisard



Histoire de la cuvée :

Ces vignes, localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation, sont entrées dans le Domaine des Hospices de Beaune en 1994 et 2012 après la disparition de Françoise Poisard.

Climats et parcellaire :

Trois terroirs sont à l'origine de cette cuvée. Les Plessys avec ses argiles apportent la rondeur et la puissance. Les Chevrières, plus pentu avec un sol pierreux, calcaire et une faible couche d'argile, confèrent un côté « racé » en plus de la minéralité. Enfin, Les Robées se caractérisent par leur apport fruité.

Appellation : Pouilly-Fuissé
Cuvée : Françoise Poisard
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Les Chevrières, Les
Robées, Les Plessys - 1,50 ha

Puligny-Montrachet Bernard Clerc

Histoire de la cuvée :

Cette Cuvée provient d'un don effectué en 2017 par Bernard Clerc, ancien vigneron à Puligny-Montrachet, où il possédait un vaste domaine viticole. La générosité traditionnelle des bourguignons reste ainsi toujours aussi vivace au XXI^e siècle.

Appellation : Puligny-
Montrachet
Cuvée : Bernard Clerc
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs

Saint-Romain blanc Joseph Menault

Appellation : Saint-Romain
Cuvée : Joseph Menault
Cépage : Cépage Chardonnay
Couleur : Vins Blancs
Climat : Le Village Haut, Sous la Velle - 0,76 ha

Histoire de la cuvée :

Ce vin a été baptisé du nom de son généreux donateur, Joseph Menault, qui fit don de ses vignes à l'Hôtel-Dieu en 1992.

Climats et parcellaire :

Cette cuvée est composée de deux parcelles : Le Village Haut sur le dessus du coteau, orienté Sud avec une forte pente, un sol peu profond à dominante calcaire. Un peu plus bas la seconde parcelle Sous La Velle présente une pente moins prononcée et offre un sol plus profond avec des marnes calcaires. Le vin présente donc un minéralité avérée et un caractère racé.

Corton blanc grand cru Docteur Peste

Appellation : Corton grand cru
Cuvée : Docteur peste
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs

Histoire de la cuvée :

Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIXe siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Baÿ, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père.

Climats et parcellaire :

A la sortie du village d'Aloxe-Corton en direction de Pernand-Vergelesses, initialement plantée en Pinot Noir, cette parcelle de Fiètres a été replantée en chardonnay en 2012. Exposée Sud/Sud-Est, son sol présente des argiles rouges. Le vin est souvent frais, dense et doté d'une belle minéralité en fin de bouche.

Beaune blanc 1er Cru Les Montrevenots Suzanne et Raymond

Climats et parcellaire :

Ce Climat est localisé au sud de l'appellation Beaune, à la limite de Pommard. On le trouve juste au dessus du renommé Clos des Mouches. Secteur propice au Chardonnay, cette parcelle précédemment en Pinot Noir a été replantée en blanc en 2010. Le sol est pierreux et riche en calcaire, avec des marnes blanches. Les vins offrent une belle tension et un potentiel de garde intéressant.



Appellation : Beaune 1er Cru
Les Montrevenots
Cuvée : Suzanne et Raymond
Cépage : Chardonnay
Couleur : Vins Blancs



Les cuvées qui ont marqué l'histoire d'Anima Vinum sont signalées par notre tampon



ANIMA VINUM, 6 rue de Mazeray
21190 MEURSAULT

lescargot@animavinum.fr / www.animavinum.fr