Présentation du Domaine de Rotisson

Vins du Beaujolais

SASU Domaine de Rotisson au capital de 169 000€
363 Chemin de Conzy 69210 Saint-Germain-Nuelles - France
Tél : + 33 4.26.00.36.58
E-mail : contact@domaine-de-rotisson.com
Web : www.domaine-de-rotisson.com

Table des matières

1. Le domaine 3

L'histoire 3

Les vignes et terroirs 3

Les hommes et les femmes 3

2. L'esprit du domaine 5

La culture de la vigne 5

Les vendanges 5

La vinification et l'élevage 5

3. Nos vins 6

4. Nos récompenses 15

1. Le domaine

L'histoire

Le Domaine de Rotisson est situé dans le sud Beaujolais, à Saint-Germain-Nuelles. Le terme « rotisson » désigne une petite clairière où les anciens plantaient des vignes pour faire du vin. Le lieu-dit *Rotisson* fait référence à ces pratiques ancestrales, et comprend un certain nombre de parcelles différentes permettant de produire une pluralité de vins et de laisser le terroir s'exprimer.

Le domaine s'est véritablement créé après la deuxième guerre mondiale, et a été géré par la famille Peillon pendant plusieurs dizaines d'années, jusqu'à ce que Didier Pouget décide de le racheter en 1998. Il a profondément modifié la conduite de la vigne, en permettant notamment une plus grande mécanisation, et a décidé de réduire la vente de vrac au maximum en privilégiant la vente bouteille.

En 2021, le domaine est repris par deux familles d'entrepreneurs, désireuses de continuer le travail réalisé jusqu'ici et ayant l'ambition de porter le domaine encore plus loin, tant sur le plan qualitatif dans les vignes et dans les vins (e.g. la conversion bio), que quantitatif avec la création d'un pôle négoce et un plan pour augmenter significativement la surface cultivée sur les cinq prochaines années.

Les vignes et terroirs

Le domaine est réparti sur environ 22 hectares, en plusieurs parcelles de gamay et chardonnay. Nos vignes ont toutes entre 15 et 50 ans, et sont situés sur des sols argilo-calcaire ou d'argile qui permettent aux vins d'exprimer une certaine minéralité et fraîcheur, particulièrement pour les blancs en appellation bourgogne. Nous avons à cœur de cultiver nos vignes pour qu'elles expriment le meilleur de leur terroir. Ainsi, chaque parcelle a une exposition, un sol et une typicité nous permettant d'étoffer notre gamme de vins et proposer des cuvées de caractère.

Les hommes et les femmes

Le Domaine compte sur chacun de ses employés qui œuvre chaque jour pour produire des vins toujours meilleurs et aspirer à l'excellence. Leur expérience et compétences sont clefs dans la réussite du domaine.

Olivier Clément

Olivier est maître de chai et chef de culture du domaine de Rotisson depuis plus de 21 ans.

Bernard Jobert

Bernard, riche d'une expérience de 35 ans en viticulture, passe son temps dans les vignes, afin d'entretenir et d'accompagner au mieux la récolte. Bernard travaille pour el domaine depuis 2 années.

Gersende Carret

Gersende est notre assistante administrative depuis 22 années. Elle s'occupe de la gestion de la facturation, des clients, des fournisseurs, entre autres.

2. L’esprit du domaine

La culture de la vigne

La qualité du vin se travaille avant tout dans le travail du végétal. C'est encore plus vrai pour nos vins issus de la viticulture biologique, car nous n'utilisons pas d'adjuvants ni produits œnologiques industriels lors de la vinification. La qualité des raisins permet la qualité de nos produits finaux. Nous portons une attention toute particulière au respect de l’écosystème et prévoyons de passer la totalité du domaine en bio d’ici 5 ans. C’est un long travail qui nécessite de la main d’œuvre qualifiée, mais nous sommes convaincus qu’il n’y a pas d’alternative pour produire des vins sains et de meilleure qualité.

Les vendanges

Les vendanges s’étalent sur deux semaines, généralement entre fin août et fin septembre. Nous vendangeons deux tiers des parcelles à la main et un tiers à la machine, en respectant le parcellaire du domaine afin d’organiser le chai en fonction des différences de terroirs.

La vinification et l’élevage

Nos vins blancs sont issus de chardonnay. Les raisins blancs sont écrasés par pressurage pneumatique direct, lent et doux. Les cuves sont thermorégulées et huit à dix jours plus tard, nous procédons au soutirage du clair, qui va ensuite fermenter. La température est maîtrisée à 15 degrés pour extraire le maximum d’arômes. Sur nos bourgognes, nous procédons à une fermentation malolactique pour réduire la teneur en acide malique, souvent indésirable, et les vins passent ensuite sous-bois pour donner plus de corps et permettre d’ajout d’arômes délicats de chêne.

Les vins rouges que nous produisons sont issus de gamay, raisins rouges à jus blanc. La macération dure entre 10 et 20 jours, en fonction de la maturité et du parcellaire. Durant cette période nous procédons à des remontages réguliers. A l’issue de cette macération nous décuvons à nouveau en caisses avant le pressurage. L’élevage se fait en cuve pendant une durée comprise entre 6 mois et 1 an.

3. Nos vins

Bourgogne Blanc « Les Chères » 100% Chardonnay
2021 - AOP

Le Terroir
D'une seule parcelle exposée plein Sud, sol de structure argilo-calcaire, climat *« Les Chères ».*

Le Cépage
Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 7 ans à 30 ans.

Le mode de culture
Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux, notre démarche en lutte raisonnée permet de contrôler la vigne, de limiter les traitements, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle.

La vinification
Petite macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse température et foudre pendant 2 à 3 mois. Fermentation malolactique complète. Assemblage, et filtration sur terre de Kieselguhr.

La cuvée
Robe or vert, nez de beurre frais, d'amande douce, de noisette et de citron vert. La bouche est fluide et minérale, équilibrée et puissante, le côté boisé est fondu et apporte du gras.

Mets et vins
Sur une volaille à la crème, des poissons en sauce, en accompagnement de fruits de mer ou plateau de fromage.

La présentation
En bouteille bourgogne teintée de 75 cl
Carton à rabat de 6 bouteilles.
En Magnum antique ciré.
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Beaujolais Blancs Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2020 - AOP

Le Terroir

De petites parcelles de coteaux exposées plein Sud, sols de textures sablo limoneux argileux.

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 15 à 25 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 8 à 12 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle.

La vinification

Pressurage pneumatique immédiat et non serré, débourbage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou – 16°C. Fermentation malolactique. Elevage au froid et brut de cuve, filtration sur terre de Kieselguhr.
Faible teneur en sulfite.

La cuvée

Robe or pâle à reflets vert, nez fleurs blanches, une bouche très fraîche avec des notes d'agrumes. Servir à 11°C.

Mets et vins

Accord avec les coquillages, fruits de mer, grenouilles, poissons
ou tout simplement à l'apéritif.

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair » 2020 - AOP

Le Terroir

Argilo-calcaire et de texture limono-argileuse.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, aire d'appellation bourgogne.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 45 HL / HA, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

La vinification

Légère macération pelliculaire d'une nuit, puis un pressurage léger permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou – 16°C. Fermentation malolactique totale. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 10 °C.

Mets et vins

Accord parfait sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons et aussi pour un apéritif désaltérant

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl
Carton à rabat de 6 bouteilles.
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Beaujolais Rosé Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2020 - AOP

Le Terroir

Une parcelle exposée Sud, de texture limono-argileuse.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 20 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 42 HL / HA, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

La vinification

Légère macération pelliculaire d'une nuit, puis un pressurage direct et léger permet d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou – 16°C. Filtration légère sur terre de Kieselguhr. Fermentation malolactique totale. Faible teneur en sulfite.

La cuvée

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse.
A servir à 10 °C.

Mets et vins

Accord parfait sur les plats d'été, grillades, salades, carpaccio... et aussi pour un apéritif désaltérant.

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Coteaux Bourguignons Rouge « Nathalie » 2018 - AOP

Le Terroir

Plusieurs parcelles de coteaux exposée plein Sud, de structure argilo-calcaire.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 20 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en lutte raisonnée nous permet de contrôler la vigne, et de limiter les traitements et rendements moyen d'environ de 50 HL.

La vinification

Vendangé à la machine, éraflée, puis après une mise en cuve, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 4 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer avec des amis autour d'un bon barbecue. En général les dames apprécient sa structure souple et fine sans tannins marqués. Ce millésime pourra être conservé 3 à 4 ans.

Mets et vins

Ce vin plaisir est à consommer avec des grillades, des plats cuisinés, des charcuteries, à servir pas trop frais 14° à 15°C.

La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
Magnum Tradition.
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Coteaux Bourguignons Rouge « De l'Amour et du Vin » 2018 / 2020 AOP

Le Terroir

Un terroir d'exception, situé à 320 m d'altitude, sur des sols de structure argilo calcaire.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en lutte raisonnée nous permet de contrôler la vigne, et de limiter les traitements et rendements moyen de 40 HL / HA.

La vinification

La vendange est effectuée tardivement, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Nous pratiquons une fermentation longue afin d'extraire au maximum du corps et du fruit. Un élevage minutieux et avec « Amour », nous permet de présenter une cuvée d'exception.

La cuvée

Cette cuvée « De l'Amour et du Vin », est charnue, croquante, très griotte. La bouche pinote à souhait et est d'une belle longueur.

Mets et vins

Servir de 16 à 17°C, carafer de préférence, à consommer avec une bonne côte de bœuf, des plats de viandes en sauce ou des plats cuisinés avec « Amour ».

La présentation

En bouteille bourgogne grand cru, teinte antique de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
En magnum antique ciré.

Adhérent Gencod Ean France

Beaujolais Rouge Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2018 / 2020 - AOP

Le Terroir

De petites parcelles de coteaux exposées Sud et Sud-Est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

La vinification

Mise en cuve grappes entières, macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique et élevage en cuve 6 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr. Très faible teneur en sulfite.

La cuvée

Issue d'assemblage de plusieurs terroirs apportant finesse et typicité, ce vin est de couleur rubis avec des reflets violines. Le nez de fruits rouge est expressif. La bouche fraîche, nette, ronde et harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré jusqu'en final.

Mets et vins

Accord avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches.

La présentation

En bouteille bourgogne feuille morte 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
Magnum 1,5 litres, Jéroboam 3 litres, Mathusalem 6 litres,
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Beaujolais Rouge Cuvée « Prestige Vieilles Vignes » 2018 / 2020 - AOP

Le Terroir

D'une seule parcelle de coteaux exposée Sud-Est, de structure argilo- calcaire et limoneux, "climat Rotisson".

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vieilles vignes de 50 à 60 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot courte 4 à 5 yeux, enherbement contrôlé et suivi technique en lutte raisonnée, rendement de 47 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

La vinification

Eraflage, puis une mise en cuve manuelle, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 8 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Ce vin paré d'une robe avenante d'un pourpre sombre, le nez floral se fond dans les intenses parfums de fruits rouges. De l'attaque à la finale, c'est bon, rond, plein et équilibré. Doté d'une belle longueur et grâce à sa belle structure tannique il pourra être conservé 3 à 4 ans. Température de dégustation de 14 à 16°C.

Mets et vins

Sa structure lui permet d'accompagner des viandes grillées, des plats cuisinés, des fromages.

La présentation

En bouteille bourgogne lourde teinte antique de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
Adhérent Gencod Ean France

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc « Cuvée Prestige » AOP

Le Terroir

D'une seule parcelle exposée Sud - Sud-Ouest, de structure argilo-calcaire.

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 20 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fils inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux, lutte raisonnée, rendement de 60 HL / HA, récolte manuelle délicate en petites cagettes de 30 Kg.

La vinification

La vendange est déposée dans le pressoir, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique 15 à 20 jours. Suivant les années fermentation malolactique complète ou pour partie, assemblage et élevage au froid. Puis élaboration du Crémant de Bourgogne selon la méthode champenoise, mise sur lattes pendant 12 mois, prise de mousse, fermentation levurienne, remuage des bouteilles après une mise sur pupitre pendant 5 à 6 semaines.
Débouchage, dégorgement et expulsion du dépôt lévurien. Addition de la liqueur d'expédition, bouchage définitif et muselage.

La cuvée

Regardez la robe, sa densité, ses reflets et mouvements, son cordon léger, ses bulles fines. Au nez ses arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le chardonnay offre en bouche finesse et souplesse, vivacité et frivolité...

Mets et vins

A servir nature. En apéritif ce crémant vous ouvrira l'appétit, peut être également servi avec des gâteaux à base de fruits de saison.

La présentation

En bouteille champenoise de 75 cl,
Carton de 6 bouteilles.
En demi-bouteille de 37,5 cl, en carton de 12 bouteilles
En magnum de 1,5 litres, en carton de 6 magnums.

Adhérent Gencod Ean France

4. Nos récompenses

Votre fidélité nous encourage à toujours aller de l'avant, à la recherche permanente de la qualité. De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2021

Le Guide Dussert Gerber 2021

Superbe Beaujolais Rouge Cuvée Nature des Pierres Dorées 2018, gamay noir à jus blanc, vigne de 25 à 35 ans, riche en couleur comme en arômes, aux notes de fruits rouges à noyau, intense au nez comme en bouche. Le Beaujolais Rouge Cuvée Prestige Vieilles Vignes 2018, gamay noir à jus blanc, vignes de 50 à 60 ans, est de couleur pourpre, velouté et harmonieux, bien charpenté, au nez marqué de groseille mûre, de très bonne évolution. Joli Coteaux Bourguignons « De L'Amour et du Vin » 2018, gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans, très bien réalisé. Le Bourgogne Blanc « Les Chères » 2019, 100 % chardonnay, est d'une belle persistance aromatique, à dominante de fruits secs. Le Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair » 2019, cépage gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, de robe claire, limpide et brillante, un vin aux nuances de fleurs et d'épices, associant richesse et souplesse, de bouche fruitée et persistante, à ouvrir sur des crevettes. Et enfin le Crémant de Bourgogne 2018, aromatique, fin et élégant.

Le Guide Hachette 2021

Notre Bourgogne Blanc « Les Chères » 2019 a été sélectionné dans ce guide avec 2 étoiles.

Trois petits mois de cuve pour ce chardonnay bien né : cela suffit pour en extraire un vin épatant de franchise, bien ouvert au nez sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs. Une netteté aromatique à laquelle fait écho une bouche pleine de fraîcheur et de minéralité, enrobée par un bon gras qui arrondit les angles.

2020

Le Guide Dussert Gerber 2020

Depuis de nombreuses années dans le guide, aujourd'hui avec ce Beaujolais Blanc Cuvée Nature des Pierres Dorées 2018, un vin de belle teinte, avec des nuances d'amande et d'agrumes, qui allie élégance et puissance, d'une grande persistance, où s'associent rondeur et distinction.

Le Bourgogne Blanc Les Chères 2018, 100 % Chardonnay, se caractérise par beaucoup de finesse, un vin ample et très bien structuré, élégant, harmonieux au palais avec une finale de lis et de poire, à savourer avec une daurade au vin blanc ou des écrevisses flambées. Le Coteaux Bourguignons Rouge Nathalie 2018, aux nuances pourpres, aux arômes de fruits mûrs (cassis, mûre) et de réglisse, de bouche puissante, un vin étoffé, coloré et complexe comme nous les aimons, d'excellente évolution. Agréable Coteaux Bourguignons Rosé Clair 2018, de teinte brillante, au nez délicat de rose et de fruits mûrs, à la fois souple et friand, avec cette touche épicée persistante, d'une belle finesse aromatique, idéal sur les terrines. N'hésitez pas à goûter également le Crémant de Bourgogne, parfumé, au nez dominé par les fruits mûrs et la noix, avec cette pointe de fraîcheur caractéristique, persistant en bouche, une réussite.