



# 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](mailto:contact@domaine-de-rotisson.com)  
Web : [www.domaine-de-rotisson.com](http://www.domaine-de-rotisson.com)

## Table des matières

<b>1. Le domaine .....</b>	<b>3</b>
L'histoire .....	3
Les vignes et terroirs .....	3
Les hommes et les femmes.....	3
<b>2. L'esprit du domaine .....</b>	<b>5</b>
La culture de la vigne.....	5
Les vendanges .....	5
La vinification et l'élevage .....	5
<b>3. Nos vins .....</b>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<b>4. Nos récompenses .....</b>	<b>15</b>

# 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 situées 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 du domaine de Rotisson depuis plus de 21 ans.

### **Bernard Jobert**

Bernard, riche d'une expérience de 35 ans en viticulture, est chef de culture du domaine et passe son temps dans les vignes, afin d'entretenir et d'accompagner au mieux la récolte. Bernard travaille pour le domaine depuis 3 ans.

**Gersende Carret**

Gersende est notre assistante administrative depuis 22 ans. 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 chène.

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.

---

## *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 10 à 35 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 viticulture raisonnée permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen de 50 hL / ha, et la récolte est manuelle.

### *La vinification*

Courte macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse température et élevage pendant 3 à 4 mois. Fermentation malolactique complète afin d'obtenir un vin plus rond et souple. Assemblage et filtration. Faible teneur en sulfite.

### *La cuvée*

Apparence légère de couleur or, arômes délicats de fruits à noyaux, de pomme et poire, des notes beurrées et briochées, ainsi que du citron vert. C'est un vin facile à boire, avec un bel équilibre et une structure aromatique assez complexe.

### *Mets et vins*

Sur une volaille à la crème, des poissons en sauce, en accompagnement de fruits de mer ou plateau de fromage, ou simplement à l'apéritif.

### *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 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## *Beaujolais Blancs Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 - AOP*

### *Le terroir*

De petites parcelles de coteaux exposées plein sud, sols de textures sablo-limoneux et 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, notre démarche en viticulture raisonnée permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen de 50 hL / ha, et la récolte est manuelle.

### *La vinification*

Pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique systématique pour apporter une rondeur et du corps. Elevage au froid et brut de cuve, filtration. Faible teneur en sulfite.

### *La cuvée*

Robe or pâle à reflets vert, nez de fleurs blanches, avec des notes d'agrumes. Vin bien équilibré et rafraîchissant. Servir à 12°C.

### *Mets et vins*

Accord avec les coquillages, fruits de mer, 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 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair » 2021 - 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*

Pressurage direct permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique. Filtration légère.

### *La cuvée*

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 12°C.

### *Mets et vins*

Accord parfait sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons mais aussi pour l'apéritif ou sur un dessert.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne blanche de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## *Beaujolais Rosé Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 - AOP*

### *Le terroir*

Une parcelle exposée sud, sol limono-argileux.

### *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 45 hL / ha, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

### *La vinification*

Pressurage direct permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique. Filtration légère.

### *La cuvée*

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 12°C.

### *Mets et vins*

Accord parfait sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons mais aussi pour l'apéritif ou sur un dessert.

### *La présentation*

En bouteille bourgogne blanche de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## Coteaux Bourguignons Rouge « Nathalie » 2021 - 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 conversion bio nous permet de mieux contrôler la vigueur de la vigne, de limiter les traitements et rendements moyen à environ 40 hL / ha, et de travailler le sol afin d'apporter plus de nutriments à nos vignes et limiter la croissance de mauvaises herbes.

### 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 en cuve. Filtration légère.

### La cuvée

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer autour d'un barbecue par exemple. Sa structure est souple et fine, et les tannins sont bien intégrés. 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 entre 14° et 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 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## Coteaux Bourguignons Rouge « De l'Amour et du Vin » 2021 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 conversion bio nous permet de mieux contrôler la vigueur de la vigne, de limiter les traitements et rendements moyen à environ 40 hL / ha, et de travailler le sol afin d'apporter plus de nutriments à nos vignes et limiter la croissance de mauvaises herbes.

### La vinification

La vendange est effectuée tardivement, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Nous pratiquons une fermentation longue afin d'extraire un maximum de fruit. Un élevage minutieux nous permet de présenter une cuvée d'exception, bien équilibrée avec une certaine complexité.

### La cuvée

Cette cuvée « De l'Amour et du Vin » est bien équilibrée, sur les fruits rouges et avec quelques arômes floraux, les tannins sont souples et bien intégrés. C'est un vin bien structuré, avec une belle acidité et une belle longueur en bouche.

### Mets et vins

Servir entre 16 et 17°C, carafes de préférence, à consommer avec une bonne pièce de viande, des plats en sauce, sur certains fromages ou des desserts chocolatés.

### 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 » 2021 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, rendement moyen de 40 hL / ha, récolte manuelle.

### 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 pendant 6 mois. Filtration légère. Très faible teneur en sulfite.

### La cuvée

Issu d'assemblage de plusieurs terroirs, ce vin est de couleur rubis. Le nez de fruits rouge est expressif et des arômes de violette et de rose se mêlent à un bel équilibre. La bouche fraîche, nette, ronde est harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré avec une belle longueur en bouche.

### 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 L, Jéroboam 3 L, Mathusalem 6 L.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France



## Beaujolais Rouge Cuvée « Prestige Vieilles Vignes » 2021 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 travail du sol, en conversion biologique, rendement de 40 hL / ha, récolte manuelle.

### La vinification

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

### La cuvée

La robe est pourpre, le nez floral se fond dans d'intenses parfums de fruits rouges. Doté d'une belle longueur et grâce à une structure tannique bien intégrée, 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, le sol est argilo-calcaire.

### *Le cépage*

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 25 à 30 ans.

### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 500 pieds / ha, conduit sur fils inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux, viticulture responsable, rendement de 50 hL / ha, récolte manuelle en petites caquettes de 30 kg, conformément au cahier des charges de l'appellation.

### *La vinification*

Pressurage pneumatique et fermentation alcoolique pendant 15 à 20 jours, suivie d'une fermentation malolactique, de l'assemblage, puis de l'élevage. Le crémant est élaboré à partir de la méthode traditionnelle, avec la seconde fermentation en bouteille et élevage sur lies en bouteille pendant minimum 12 mois. Le dégorgement a ensuite lieu, avec addition de la liqueur d'expédition suivant un dosage minimal de 4 à 6g/L de sucre.

### *La cuvée*

Blanc de blanc. La robe est d'or pale. Le nez est aromatique avec des arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le chardonnay offre en bouche finesse et souplesse, dans un bel équilibre, et une certaine complexité.

### *Mets et vins*

Ce crémant se déguste à toutes occasions, à l'apéritif, avec des poissons et fruits de mer, ou bien des gâteaux à base de fruits de saison, ou simplement lors d'une occasion spéciale.

### *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 L, en carton de 6 magnums.

Adhérent Gencod Ean France



### 3. 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.