

# DOMAINE NICOLAS

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

En Château, Hautes Côte de Beaune En Château,  
Rouge, 2019



## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Vigne située sur la commune d'Evelle

### TERROIR

AOP : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Lieu-dit : En Château

Sol : Argilo-calcaire

### A LA VIGNE

Nous pratiquons des méthodes de culture traditionnelles, en lutte raisonnée : traitement préventif et le désherbage mécanique. Il n'y a pas d'utilisation d'insecticide, d'anti pourriture, d'herbicides afin de respecter au mieux l'environnement. Toutes ces exigences nous permettent d'obtenir des raisins de grande qualité. La taille des vignes est en guyot et en cordon royat.

**Cépages :** Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.80 ha - **Age moyen des vignes :** 60 ans

**Autres informations :** En Château - Parcelaire : l'unique vigne est située à Evelle sur le lieu dit "En Château"

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Tri des raisins dans la vigne puis en cuverie

Egrappage complet

Macération pré fermentaire à froid -avant fermentation- : environ 5 jours

Fermentation alcoolique

Remontage et pigeage : extraction de la couleur et des tanins

Décuvage 15 jours après la vendange

Entonnage : mise en fût des vins

Elevage pendant environ 12 mois

Fermentation malo lactique

Filtration -facultative-

Mise en bouteille au domaine

### ELEVAGE

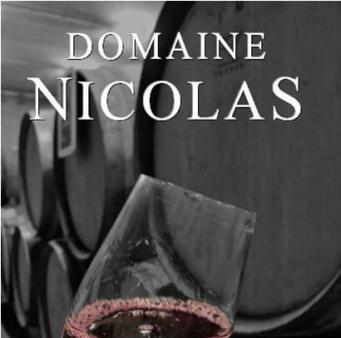
Elevage : 12 mois en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs

**Teneur en alcool :** 13.5 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Dégustation : Ce vin à la robe pourpre et au nez intense et fruité évoquant les fruits noirs tel que la mure, avec une touche poivrée. L'élevage en fût est caractérisé par ses arômes fumés et des notes de caramel.



# DOMAINE NICOLAS

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

En Château, Hautes Côte de Beaune En Château,  
Rouge, 2019



Ce vin issu d'une sélection parcellaire au nom de lieu-dit « En Château » est caractérisé par sa complexité et son équilibre. La structure plus puissante de celui-ci, lui permettra de se garder durant plusieurs années.

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans

#### **SERVICE**

Ouvrir la bouteille quelques heures avant dégustation

#### **ACCORDS METS-VINS**

Accords : Viande rôtie, bœuf bourguignon, côtes de bœuf sauce aux poivres. Fromages à saveur douce -délice de Pommard, Cîteaux.-

#### **NOTRE ENTREPRISE**

Dans le charmant village médiéval de Nolay, se sont succédées 6 générations de viticulteurs.

Dans les années 50, la culture de la vigne était partagée avec l'élevage de quelques vaches et quelques hectares de céréales.

C'est en 1956 que l'essor du domaine démarre avec Bernard Nicolas.

Il décida, vers les années 70, d'arrêter l'élevage et d'exploiter uniquement ses vignes, qui à l'époque se trouvaient sur la commune de Cirey les Nolay.

Il cultivait 6 hectares et vendait ses raisins à la coopérative des Hautes Côtes à Beaune.

En 1985, après une formation et une expérience de technicien viticole, Alain rejoint son père Bernard.

Alain change l'orientation du domaine, arrête en 1992 la vente de raisins à la coopérative, vinifie et développe la vente en bouteilles.

Il met en place une culture raisonnée des vignes et pratique une vinification et un élevage traditionnel des vins.

Aujourd'hui, le domaine Nicolas compte plus de 18 hectares, essentiellement des Hautes Côtes de Beaune mais aussi Santenay et Saint Romain.

La vinification s'effectue en totalité au domaine.

En 2019, Mylène et Benoit s'installent officiellement sur le domaine. Après avoir suivi des études de commerce du vin pour Mylène et un diplôme d'oenologue pour Benoit, le domaine prend une nouvelle dynamique, pleine d'ambition et de projet.

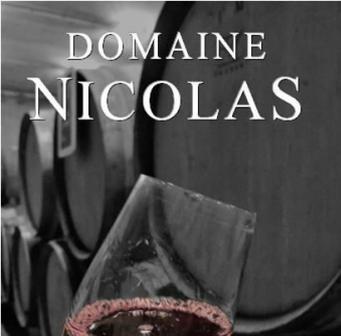
Depuis quelques années, Mylène est engagée au Groupe des Jeunes Professionnels de la Vigne et du Vin. Cette association fait la promotion des vins des Bourgogne et notamment des jeunes de la profession viticole.

Quant à Benoit, il est investie dans l'ODG -Organisme de la Défense de la Gestion- de l'appellation Hautes Côtes. Promouvoir cette AOP est essentielle pour Benoit et Mylène. Depuis septembre 2019, le domaine est reconnu Haute Valeur Environnementale.

**Date de création/reprise** : 1985 -

DOMAINE NICOLAS  
38 Route de Cirey, 21340 NOLAY  
Tel. 0380218292 - [contact@domaine-nicolas.fr](mailto:contact@domaine-nicolas.fr)  
[domaine-nicolas.fr/fr/](http://domaine-nicolas.fr/fr/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE NICOLAS

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

En Château, Hautes Côte de Beaune En Château,  
Rouge, 2019



**Surface totale du domaine :** 18ha

**Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)**

Nous pratiquons des méthodes de culture traditionnelle, en lutte raisonnée. Il n'y a pas d'utilisation d'insecticide, d'anti pourriture, d'herbicides afin de respecter au mieux l'environnement. Toutes ces exigences nous permettent d'obtenir des raisins de grande qualité.

Depuis septembre 2019, le domaine est reconnu Haute Valeur Environnementale.

**Principaux marchés :** France, Irlande, USA, Allemagne, Belgique

---

DOMAINE NICOLAS  
38 Route de Cirey, 21340 NOLAY  
Tel. 0380218292 - [contact@domaine-nicolas.fr](mailto:contact@domaine-nicolas.fr)  
[domaine-nicolas.fr/fr/](http://domaine-nicolas.fr/fr/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.