

REMOISSENET Père et Fils SCS
20, rue Eugène Spuller
21200 BEAUNE

Avril 2005 marque un tournant ; le fameux financier et collectionneur new-yorkais Edward Milstein acquiert la Maison Remoissenet Père et Fils dans son intégralité, à savoir :

- ses installations historiques datant du XIV^e siècle, au centre ville,
- sa cuverie moderne de vinification et d'élevage ainsi que ses chais d'expédition Boulevard Jacques Copeau à Beaune,
- ses vignobles localisés dans les Beaune Premiers Crus, à savoir :
 - o Beaune Marconnets
 - o Beaune Grèves
 - o Beaune Toussaints
 - o Beaune Bressandes
- toutes les productions de la Maison Remoissenet Père et Fils soit environ 1 000 000 de bouteilles dont une centaine de vins qui ont plus de 25 ans.

A sa tête est nommé Bernard Repolt, formé à la Direction Générale de la Maison Louis Jadot.

Claudie Jobard, œnologue inspirée par sa mère Laurence Jobard (œnologue pendant 30 ans à la Maison Joseph Drouhin) rejoint l'équipe avant les vendanges 2005.

Roland Remoissenet, 74 ans, peut alors profiter d'une retraite bien méritée au Château de Posanges.

Dès 2005, l'équipe mise en place affiche ses ambitions :

- acquisition d'une table de tri du raisin,
- acquisition de cuves en bois de chêne traditionnelles pour vinifier les raisins rouges.

En 2008, nous reprenons les prestigieuses vignes suivantes :

- Gevrey Chambertin
- Vosne Romanée
- Nuits Saint Georges
- Gevrey Chambertin Premier Cru, Poissenot
- Gevrey Chambertin Premier Cru, les Cazetiers
- Charmes Chambertin Grand Cru
- Clos Vougeot Grand Cru

... / ...

Vinification des vins rouges : Principe d'une cuverie sans tuyaux ; manipuler le raisin avec précaution.

Les raisins arrivant de la vigne sont pesés afin de déterminer les rendements du vignoble, puis posés sur la table de tri. Les raisins sélectionnés par les trieurs sont alors recueillis dans l'égrappoir.

Pour ne pas oxyder ou abîmer les baies ainsi obtenues, on les achemine dans des récipients vers les cuves de fermentation en chêne sans les aspirer dans aucun tuyau. La fermentation intervient alors dans les cuves avec un contrôle permanent des températures.

Le décuvage, après plusieurs semaines, s'effectue manuellement pour amener la vendange dans le pressoir.

Vinification des vins blancs : Principe de la fermentation par le chaud, de la stabilisation par le froid et de l'oxygénation ménagée.

Les moûts de blancs (le jus de raisin) sont mis en tonneaux de chêne dans la salle de fermentation où la température avoisinant les 20° permet le démarrage de la fermentation alcoolique. Celle-ci se déroule à son rythme, se faisant pour certains vins en deux semaines, pour d'autres en deux mois (peu importe, le temps est notre allié).

Une fois les sucres terminés, le froid est de rigueur pour nos grands vins blancs de Bourgogne. Ils sont alors descendus en cave pour un élevage et une stabilisation par le froid qui dureront plus d'un an.

Le temps est en effet nécessaire pour que le vin, par ses échanges ménagés avec l'air à travers le fût de chêne, se fortifie par rapport à l'oxygène avant sa mise en bouteilles. Cette acclimatation permet ensuite au vin en bouteilles de vieillir longtemps sans crainte d'oxydation.

D'un point de vue du commerce, notre objectif est de vendre nos productions aux pays ayant une grande culture du vin :

- France
- Europe
- Japon
- Russie
- Etats-Unis