

La Grands Crus Blancs à Vinzelles: 90 ans de savoir-faire

CRÉÉE EN 1929, LA CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS, C'EST D'ABORD L'UNION DES VIGNERONS DE DEUX VILLAGES VOISINS, VINZELLES ET LOCHÉ, QUI A PERMIS À DES VITICULTEURS DE RÉUNIR LEURS TALENTS ET LEUR SAVOIR-FAIRE POUR PRODUIRE DES CUVÉES PRESTIGIEUSES DE BOURGOGNE ET DE BEAUJOLAIS...

Depuis, beaucoup d'autres vigneron de villages alentours réputés les ont rejoints. Et cela fait maintenant plus de 90 ans que la Cave des Grands Crus Blancs produit des vins de qualité grâce à cet esprit coopératif, en alliant la tradition et la modernité.

Chacune de ses appellations livre ses saveurs particulières, chacune est un héritage d'un terroir gorgé d'authenticité de savoir-faire et de prestige. Les vins blancs sont tous issus du cépage Chardonnay (Pouilly Vinzelles, Pouilly Loché, Pouilly fuissé, Saint Véran, les Mâcon-Fuissé, Mâcon-Vinzelles, Mâcon-Loché et Mâcon-Chaintré). Les vins développent une personnalité toujours typique de leur appellation : des beaujolais fruités et souples, des crus structurés et épicés en Saint-Amour et sur le fruit mûr en Chénas. Sans oublier le Crémant de Bourgogne.

DES CUVÉES D'EXCEPTION

La gamme Quintessence rassemble quant à elle les cuvées d'exception de la Cave des Grands Crus Blancs et reflète les terroirs et le savoir-faire "haute-couture". Ces cuvées, produites en quantités confidentielles, sont sélectionnées minutieusement selon leurs caractéristiques pour être vinifiées et élevées en fûts de chêne ou d'acacia de 400 litres pendant environ onze mois. L'assemblage est ensuite réalisé par notre



œnologue. Une fois mises en bouteilles haut de gamme, ces cuvées sont jalousement gardées dans les caves enterrées pendant plusieurs mois avant la commercialisation pour assurer un mariage harmonieux entre le vin et l'apport boisé.

La Cave investit également régulièrement pour développer de nouvelles techniques de culture et de vinification, responsables et respectueuses du consommateur et de l'environnement. Pour cela et pour créer des vins tournés vers l'excellence, les certifications ISO22000 et HVE (Haute Valeur Environnementale). En perpétuelle évolution, la Cave s'appuie sur des formations techniques importantes des collaborateurs et des viticulteurs.

DES PROJETS ET DU BIO

Pour préparer l'avenir, la Cave a ainsi plusieurs projets tournés vers l'innovation et le renouvellement. Elle travaille à des premiers crus en Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles ou Pouilly-Loché, à l'amélioration de sa démarche RSE avec une étude pour faire fonctionner l'ensemble de la cave aux panneaux solaires, ainsi qu'à se tourner vers le bio. Depuis 2018, la transition vers le biologique est en effet en route tant du côté de la vigne avec des traitements biologiques et la suppression des désherbants, mais aussi du côté de la vinification avec une transformation respectueuse du produit final. Un projet qui devrait être finalisé d'ici l'année prochaine.

EN CHIFFRES

82 COOPÉRATEURS

9 SALARIÉS

124 HECTARES DE VIGNES EN PRODUCTION

7800 HECTOLITRES DE POTENTIEL DE PRODUCTION, DONT 7000 DE VINS BLANCS EN CÉPAGE CHARDONNAY ET 800 DE VINS ROUGES EN CÉPAGE GAMAY

670 000 BOUTEILLES À L'ANNÉE

UNE BOUTIQUE VITRINE DU SAVOIR-FAIRE LOCAL

Créée en 1991 et agrandie une première fois en 2005, la boutique de la Cave des Grands Crus Blancs a été complètement rénovée au printemps 2018. Cet espace entièrement dédié à la vente et à la dégustation accueille les clients dans le respect des traditions et du terroir. Entièrement dédiée aux amateurs de vins, elle propose, aux côtés des meilleurs vins de la Cave, les objets indispensables à la dégustation (verres, carafes, tire-bouchon, ...), des produits régionaux et des idées cadeaux.

Elle est ouverte du lundi au samedi, de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30 du 1^{er} octobre au 31 mars (de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 19 h du 1^{er} avril au 30 septembre)

