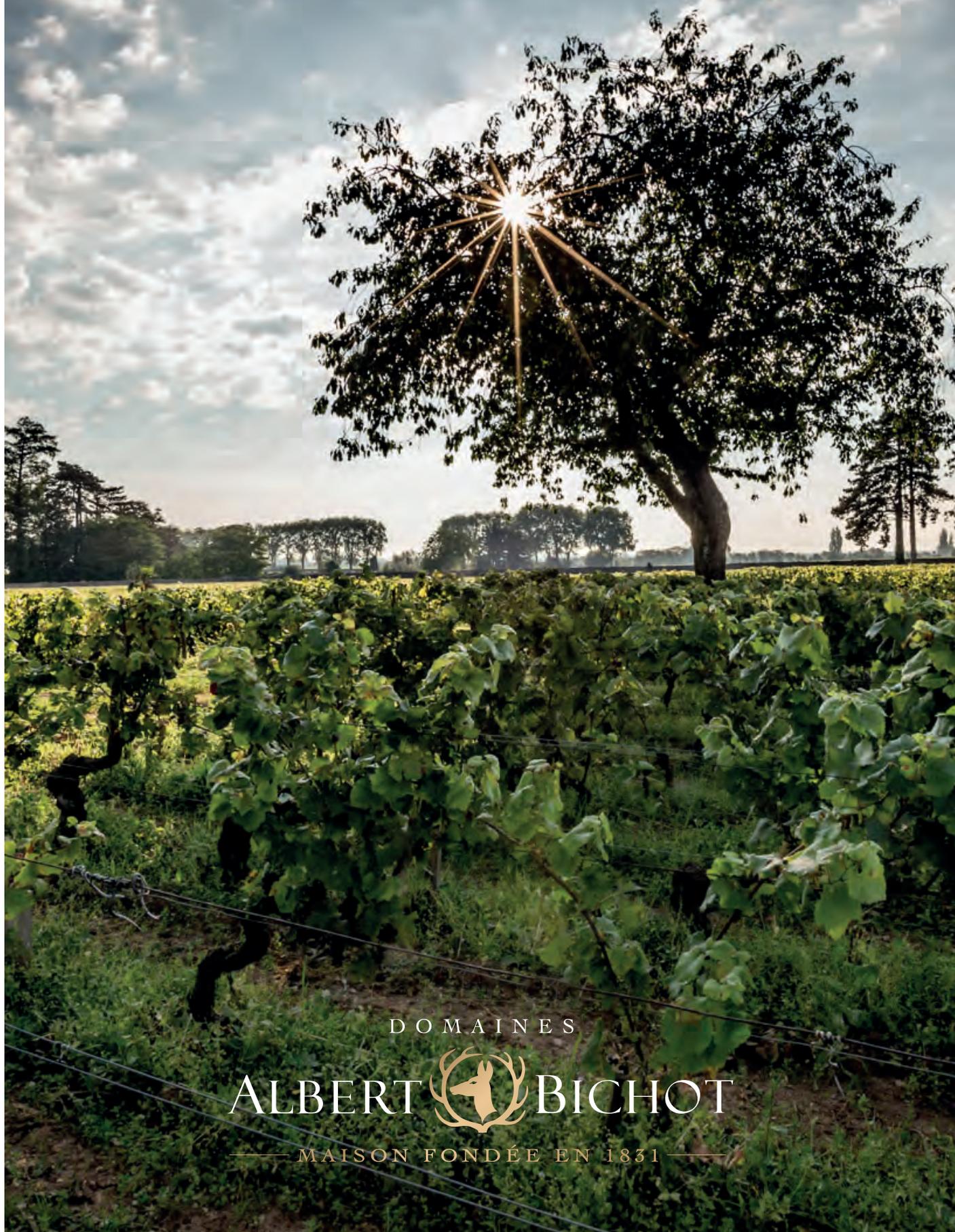


DOSSIER DE PRESSE



DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

1. ALBERT BICHOT, L'HÉRITAGE FAMILIAL DEPUIS 1831

Les premières traces de la famille Bichot remontent à 1214. A partir de 1350, elle s'enracine en Bourgogne, région nourricière qu'elle ne quittera plus jamais. Dès lors, les armoiries de la famille resteront inchangées tout comme son symbole : la biche.

Ce n'est qu'au XIX^{ème} siècle que la famille va s'attacher à la vigne et au vin. En 1831, Bernard Bichot fonde une maison de négoce à son nom à Monthélie, à quelques kilomètres au sud de Beaune. A la fin du XIX^{ème} siècle, son petit-fils Albert Bichot donne un nouvel essor à l'entreprise familiale. Il s'installera définitivement au centre de Beaune en 1912.

L'héritage familial sera perpétué ensuite de père en fils jusqu'à aujourd'hui.



Depuis 1996, Albéric Bichot représente la 6^{ème} génération à diriger la Maison. Après avoir exploré le monde (du Grand Nord jusqu'en Terre Adélie), il rejoint la Maison. Garant de la tradition familiale, il la conduit vers ses nouveaux défis.

Et ils sont nombreux : conversion des vignes de ses domaines à l'agriculture biologique, adaptation perpétuelle aux nouveaux marchés, valorisation et rayonnement des vins de Bourgogne, etc.

Convaincu que la qualité des vins dépend avant tout de la qualité des raisins, il développe la maîtrise de l'amont démarrée au début des années 1980. Il va asseoir les approvisionnements, agrandir la capacité de vinification et les caves de vieillissement au tournant des années 2010.

Le patrimoine viticole de la maison va également s'agrandir du nord au sud de la Bourgogne.

A ce jour, Albert Bichot possède **6 domaines d'exception** représentant **plus de 100 ha de vignes** cultivées en bio ou en lutte raisonnée, à Chablis, en Côte de Nuits, en Côte de Beaune, en Côte Chalonnaise (Mercurey) et dans le Beaujolais (cf. partie 4).

En complément à son expertise de vigneron, Albert Bichot est également négociant-vinificateur-éleveur, sélectionnant et achetant des raisins et des moûts pour s'assurer de la qualité de tous ses vins.



Albéric Bichot

2. LA CERTIFICATION BIO : UNE DÉMARCHE ENGAGÉE IL Y A PLUS DE 20 ANS



Une démarche réfléchie, fruit d'une réflexion de l'ensemble de l'équipe.

Après avoir travaillé ses vignes selon les principes de l'agriculture raisonnée durant les années 90, la Maison a décidé, sous l'impulsion d'Alain Serveau, directeur technique, et de Christophe Chauvel, arrivé au début des années 2000 en tant que régisseur des domaines de Côte d'Or et Côte Chalonnaise, de convertir progressivement les parcelles en bio.

Cette démarche qui a demandé de nombreuses années de travail, de réflexions et d'investissements matériels et humains a finalement abouti à l'obtention de la certification Ecocert « agriculture biologique » en 2014. Un autre cap est ensuite franchi avec la certification Ecocert « vins biologiques » à partir du millésime 2018.

Cette labellisation bio concerne les vins du Domaine du Clos Frantin et Château-Gris (Nuits-Saint-Georges), du Domaine du Pavillon (Pommard) et du Domaine Adélie (Mercurey).

Outre la certification, la viticulture biologique est pour Albert Bichot un levier pour aborder la viticulture « durable » : diversité dans le choix des plants, développement de la biodiversité, recherche d'alternance et d'alternatives dans le choix des produits de traitement et leur mode d'action afin d'encourager la plante à développer ses défenses naturelles. Le but ultime est d'agir dans le respect des terroirs, leur entretien et leur préservation, afin d'exprimer les caractéristiques propres à chacun d'entre eux.

La démarche vers une viticulture « durable » se poursuit sur l'ensemble des propriétés et en particulier au Domaine Long-Depaquit à Chablis qui a obtenu en 2019 la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3.



Alain Serveau, directeur technique



Christophe Chauvel, régisseur des domaines de Côte d'Or et Côte Chalonnaise

3. DE LA VIGNE À LA CAVE...



Le respect des vignes, une histoire d'hommes passionnés

Dans chacun de ses Domaines, une équipe dotée d'une connaissance intime de chaque parcelle et du matériel végétatif qui y est planté assure le travail des vignes et des sols. Les vignes sont en moyenne âgées de 30/35 ans mais il n'est pas rare d'atteindre 60 ans, sur certains climats comme le Clos des Ursulines à Pommard. Chaque année, un certain nombre de pieds sont replantés, pour s'assurer d'avoir toujours des vignes en pleine forme et d'âges variés, ce qui ajoute à la complexité du vin qui y sera produit.

Depuis la campagne 2014, toutes les vignes des Domaines en Côte d'Or et à Mercurey (Côte Chalonnaise) sont officiellement certifiées bio par un organisme de contrôle, habilité et indépendant (Ecocert).

Les vinifications : un travail d'orfèvre

A l'arrivée dans les cuveries des différents Domaines, les raisins qui ont été récoltés à la main sont minutieusement triés. Ils sont ensuite transférés en petits wagonnets jusqu'aux cuves de fermentation pour les pinots noirs et jusqu'aux pressoirs pour les chardonnays. Cette méthode évite l'utilisation de pompes susceptibles d'endommager les raisins, qui, intacts, conservent de meilleures qualités aromatiques et organoleptiques.

Vinification des rouges

Les raisins ne sont pas foulés mais éraflés partiellement ou totalement selon les millésimes et les appellations, avec une phase préfermentaire à froid de 4 à 6 jours pour renforcer et développer le fruité du pinot noir et obtenir une robe d'une belle intensité.

La durée moyenne de cuvaison est de 3 semaines, soit le temps nécessaire à une extraction fine et équilibrée. La vinification se fait avec une parfaite maîtrise des températures afin de permettre une fermentation assez longue sous l'action de levures indigènes. Les pigeages se font au cas par cas, tant dans leur fréquence que leur intensité.

Enfin, en fonction du millésime, de l'appellation et de la dégustation, le programme et l'intensité du pressurage sont choisis sur-mesure.





Vinification des blancs

Elle se fait en grappes entières, par un pressurage doux, régulier et assez long (3 heures). L'utilisation de pressoirs pneumatiques avec contrôle des pressions et la dégustation des moûts sont nécessaires pour s'adapter à la qualité intrinsèque du millésime et à l'origine des raisins.

Les fermentations alcooliques sont généralement assez longues : trois semaines pour les vins en cuves inox, un mois à un mois et demi pour les vins en fûts.

Les températures sont maîtrisées pour éviter une fermentation trop tumultueuse et rapide. L'objectif : préserver le fruit et les caractéristiques de chaque terroir. La fermentation malo-lactique est systématique. Elle apporte de la complexité aromatique par le développement d'éléments complémentaires aux arômes variétaux (issus du cépage) et à ceux issus de la fermentation alcoolique.



L'élevage : à la recherche de l'excellence

A l'issue de la fermentation alcoolique et du pressurage, les vins rouges sont transférés en cave, par gravité, dans des fûts de chêne, où ils seront élevés durant 12 à 16 mois.

Les vins blancs, quant à eux, sont élevés pendant 11 à 16 mois dans les cuves inox et les fûts dans lesquels la fermentation alcoolique s'est déroulée.

C'est durant cette période clé, où le temps et le savoir-faire se combinent, que les vins vont véritablement prendre corps et révéler leur potentiel.

Albert Bichot associe des fûts de chêne neufs et patinés issus de chauffes diverses et d'origines variées (forêts de Tronçais, de l'Allier...) pour obtenir des boisés à la fois discrets et complexes, toujours fondus avec élégance.

La cuverie Colbert au centre de Beaune est dédiée à la vinification et à l'élevage des appellations régionales et de certains villages. Totalement rénovée en 2008, elle reproduit les méthodes qui fonctionnent si bien dans les domaines. L'objet est de s'assurer de la qualité de tous les vins de la maison, quelle que soit l'appellation, qu'ils soient issus de ses domaines, ou bien d'achats en raisins ou en moûts à des partenaires vignerons.

Sous la conduite d'Alain Serveau, directeur technique, Albert Bichot vinifie 100% de ses Grands Crus et Premiers Crus, 80% de ses appellations villages, 60% de ses appellations régionales et élève 100% de ses vins.

4. SIX DOMAINES AU COEUR D'APPELLATIONS PRESTIGIEUSES

Albert Bichot possède 6 domaines implantés au coeur de chacune des sous-régions viticoles qui composent la Bourgogne.

Chablis : Domaine Long-Depaquit (64 ha)



Fondé en 1791, le Domaine Long-Depaquit s'avère l'un des plus réputés de Chablis. Les bâtiments harmonieux du Château datent de la fin du XVIIIème siècle. Les communs abritent les installations techniques (cuvée, caves), tandis que l'Orangerie a une fonction réceptive. Un parc planté d'arbres centenaires et un jardin baigné de roses invitent à la promenade et à un moment privilégié, hors du temps.

C'est au coeur de cet écrin, situé au coeur du village de Chablis, que sont vinifiés les raisins provenant des 64 ha de vignes du domaine. Les Grands Crus (9 ha, soit 9% de la surface totale des Grands Crus), les Premiers Crus (15 ha) et les appellations Chablis Village, sont cultivés selon une approche raisonnée. Les composts et labours ont remplacé les engrais et désherbants.

Le Domaine a obtenu en 2019 la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3.

Le contrôle des rendements et des vinifications non interventionnistes participent à créer des vins authentiques, minéraux et élégants.

Les vins du Domaine Long-Depaquit

GRANDS CRUS (9 ha)

Moutonne, Monopole
Les Vaudésirs
Les Clos
Les Blanchots
Les Preuses
Bougras

PREMIERS CRUS (15 ha)

Les Vaucopins
Montée de Tonnerre
Les Lys
Les Vaillons
Les Montmains
Les Beugnons

CHABLIS (40 ha)

Côte de Nuits : Domaine du Clos Frantin à Nuits-Saint-Georges (9.5 ha)



Le Domaine du Clos Frantin couvre 9,5 ha, dont 4 ha de Grands et Premiers Crus. Les vignes sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique. Respect des sols, tailles sévères et vendanges en vert, si nécessaire, permettent d'obtenir un fruit de grande qualité et peu abondant.

Les vins du Domaine et les vins rouges issus d'achats de raisins de la Côte de Nuits, sont vinifiés dans un bâtiment chargé d'histoire à l'entrée de Nuits-Saint-Georges. En cuverie, le travail par gravité permet de respecter la qualité et le potentiel aromatique des raisins.

Les vins du Domaine du Clos Frantin

GRANDS CRUS

Richebourg Grand Cru
Chambertin Grand Cru
Clos-de-Vougeot Grand Cru
Grands-Echezeaux Grand Cru
Echezeaux Grand Cru

PREMIERS CRUS

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Malconsorts"
Vosne-Romanée 1er Cru "Les Rouges"

APPELLATIONS VILLAGES

Gevrey-Chambertin "Les Murots"
Vosne-Romanée
Nuits-Saint-Georges

Quelques autres grands vins de la Côte de Nuits vinifiés par Albert Bichot au Domaine du Clos Frantin :

Latricières-Chambertin Grand Cru
Charmes-Chambertin Grand Cru
Clos-de-la-Roche Grand Cru
Bonnes-Mares Grand Cru
Gevrey-Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle"
Fixin 1er Cru "Clos de la Perrière"
Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Sorbets"
Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Amoureuses"
Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chabiots"

Côte de Nuits : Château-Gris à Nuits-Saint-Georges (3.4 ha)



Le Château-Gris construit au XVIIIème siècle au milieu d'un clos de 3,4 ha a donné son nom au climat de ce vignoble de Nuits-Saint-Georges 1er Cru.

Après que le phylloxéra eut détruit les vignes, le toit fut recouvert d'ardoises grises alors que la tuile prédomine en Bourgogne ; le nom de Château-Gris a alors été donné par la population locale nuitonne et est resté en usage. La propriété, culminant à 280 m et ceinte d'un mur de pierres sèches de 1,2 km regroupe un vignoble planté en terrasses, où cohabitent pinot noir et chardonnay.

Les vins du Château-Gris

PREMIER CRU

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Château-Gris", Monopole

APPELLATION VILLAGE

Nuits-Saint-Georges "Les Terrasses", Monopole (blanc)



Vins rouges sauf mention contraire

Côte de Beaune : Domaine du Pavillon à Pommard (16 ha)



Le Domaine du Pavillon, à Pommard (3 km au sud de Beaune), s'étend sur 16 ha, dont 6 ha de crus blancs.

Culture biologique de la vigne, respect des grands équilibres naturels et production limitée caractérisent le Domaine. La cuverie située au coeur d'un clos de 4 ha, le Clos des Ursulines, à l'orée de Pommard est dédiée à la vinification des vins de la Côte de Beaune. L'élevage se déroule dans une cave centenaire, aux parfaites proportions architecturales, située sous la cuverie.

Les vins du Domaine du Pavillon

GRANDS CRUS

Corton Grand Cru "Clos des Maréchaudes", Monopole
Corton-Charlemagne Grand Cru (blanc)

PREMIERS CRUS

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Fournières", Monopole
Aloxe-Corton 1er Cru "Clos des Maréchaudes", Monopole
Beaune 1er Cru "Clos des Mouches" (blanc)
Beaune 1er Cru "Les Bressandes"
Pommard 1er Cru "Les Rugiens"
Volnay 1er Cru "Les Santenots"
Meursault 1er Cru "Les Charmes" (blanc)

APPELLATIONS VILLAGES

Aloxe-Corton
Savigny-lès-Beaune "Les Grands Picotins"
Beaune "Les Epenottes"
Pommard "Clos des Ursulines" – Monopole
Meursault
Meursault (blanc)

Quelques grands vins de la Côte de Beaune vinifiés par Albert Bichot au Domaine du Pavillon :

GRANDS CRUS

Montrachet Grand Cru (blanc)
Bâtard-Montrachet Grand Cru (blanc)
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru (blanc)

PREMIERS CRUS

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Peuillets"
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"(blanc)
Chassagne-Montrachet 1er Cru Vide-Bourse" (blanc)

Vins rouges sauf mention contraire

Côte Chalonnaise :
Domaine Adélie à Mercurey (7.4 ha)

Le Domaine Adélie se compose de parcelles destinées à la production de vins rouges et blancs.

C'est la fille d'Albéric Bichot, née en 2003, qui a donné son nom au domaine, marquant ainsi l'ancrage de la famille Bichot en Bourgogne, de génération en génération.

Les vins du Domaine Adélie

PREMIER CRU

Mercurey 1er Cru "Champs Martin"

APPELLATION VILLAGE

Mercurey "En Pierre Milley "

Mercurey "Les Champs Michaux" (blanc)



Vins rouges sauf mention contraire

Beaujolais :
Domaine de Rochegrès à Moulin à Vent (5.2 ha)



Acquis en 2014, le Domaine de Rochegrès est situé au coeur de Moulin-à-Vent, l'un des crus les plus prestigieux du Beaujolais.

Regroupant 5,2 ha, le vignoble est idéalement placé au coeur d'un des 18 climats reconnus, le climat dit de "Rochegrès" qui, comme son nom le suggère, voit affleurer la roche mère granitique au milieu des vignes.

Les vins du Domaine de Rochegrès

Moulin-à-Vent

Rochegrès Moulin-à-Vent



5. ALBÉRIC BICHOT, FIGURE DU MÉCÉNAT LOCAL

1er acheteur de la vente des Hospices de Beaune, une tradition de charité depuis près de 150 ans

Depuis 1876, d'exigeants clients font confiance à Albert Bichot pour acheter et élever des vins lors de la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune.

La Maison est fière d'être l'acheteur n°1 depuis 20 ans, avec en moyenne chaque année, plus de 150 fûts parmi 35 cuvées différentes soit 15 à 20% du total des enchères.

Une tradition autant qu'un engagement pour Albéric Bichot, lui-même né aux Hospices de Beaune !

Cette 1ère place résulte du savoir-faire de la Maison dans les 3 phases clés que sont la sélection des vins avant la vente, l'achat au juste prix et un élevage haute couture.

Depuis 2009, Albert Bichot a également révolutionné les enchères en créant la plateforme hospices-beaune.com qui ouvre la vente aux particuliers. Ceux-ci se voient offrir deux options :

- L'achat primeur, à partir d'une bouteille, parmi une sélection de 5 vins
- L'achat primeur d'un fût entier (288 bouteilles)

La Maison se charge ensuite de l'élevage des vins dans ses propres caves pendant 14 à 18 mois.

Chaque année, le 3ème dimanche de novembre est donc un temps fort pour Albert Bichot : l'occasion de faire rayonner la région et ses vins sur la scène internationale mais aussi de soutenir une grande et belle action caritative.

Mécène culturel en local

Albert Bichot soutient également la culture à travers le mécénat de plusieurs manifestations locales :



Livres en Vignes

Le Prix littéraire Albert Bichot récompense un ouvrage de littérature généraliste contemporaine dans le cadre du salon Livres en Vignes qui se déroule chaque année au Château du Clos de Vougeot.

Musique & Vin

Albert Bichot est mécène et partenaire du Festival Musique & Vin, festival annuel de musique classique au Château du Clos de Vougeot.



Festival International du Film Policier

Albert Bichot est partenaire privilégié de ce festival qui se déroule à Beaune et met à l'honneur les meilleurs films du genre, en provenance du monde entier.

Grand Mécène pour la préservation des Climats

Albert Bichot a depuis toujours été impliqué dans la préservation et la valorisation du patrimoine viticole et des Climats. Chaque Climat en Bourgogne désigne une parcelle de vigne, soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières.



La Maison Albert Bichot, en tant que Grand Mécène Fondateur, a rejoint l'aventure collective qui a abouti à l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO le 4 juillet 2015.

Son but : continuer à valoriser et transmettre aux générations futures cet héritage culturel incomparable.



DOMAINES
ALBERT BICHOT
— MAISON FONDÉE EN 1851 —

Coordonnées
ALBERT BICHOT
6 Bd Jacques Copeau
21200 Beaune - France

Contact presse
Agence Pain Vin & Company
Manon Anceaux
manceaux@painvincompany.com / 01.55.35.81.82

Réseaux sociaux



www.albert-bichot.com

Crédits photos : © Flore Deronzier - © Baptiste Beauvais