



Domaine HARMAND-GEOFFROY

Exploitation familiale prenant naissance vers la fin du 19^{ème} siècle, qui à ce jour s'étend sur une surface d'environ 9 hectares de vignes en pinot noir 100%, Philippe étant la 5^{ème} génération. La méthode culturale reste très traditionnelle, c'est à dire pas de désherbage, labourage et piochage, afin de permettre aux racines d'aller chercher le terroir.

Pas d'utilisation d'engrais chimiques, Philippe pratique la lutte raisonnée au niveau phytosanitaire (pas d'insecticides ni acaricides) afin de laisser la plante jouer son rôle d'autodéfense. Afin d'obtenir une bonne maturité, il procède à l'élimination des jeunes pousses indésirables ainsi que les doubles tailles sur la baguette, pour mieux aérer les raisins, un rognage haut est effectué afin d'obtenir une plus grande surface foliaire. Une vendange verte est effectuée afin de limiter le rendement.

Le principe de vinification tout en restant traditionnel, évolue : Eraflage à 100%, macération après fermentaire à froid d'environ cinq jours, cuvaison d'une durée de 15 à 21 jours suivant le cru et le millésime avec thermorégulation. L'élevage du vin se fait en fûts de chêne avec un pourcentage maîtrisé de bois neufs suivant les crus afin de privilégier le fruit et non le boisé. La mise en bouteilles intervient suivant l'évolution du vin, en général entre 12 mois et 16 mois d'élevage afin de garder toute la fraîcheur aromatique du pinot noir, ainsi que le fruité.



Les Vins Rouges

Bourgogne Rouge

Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin en Jouse

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Gevrey-Chambertin Clos Prieur

Gevrey-Chambertin 1er Cru La Bossière Monopole

Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint Jacques

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux

Mazis-Chambertin Grand Cru