



Château de Dracy
Vin de Bourgogne





Bienvenue



Le Chateau

- Forteresse médiévale construite en 1298 puis remaniée au 16ème siècle (construction du donjon), 18ème (cuvierie) puis au 19ème siècle.



Environs de Couches-les-Mines.

Château de Dracy.

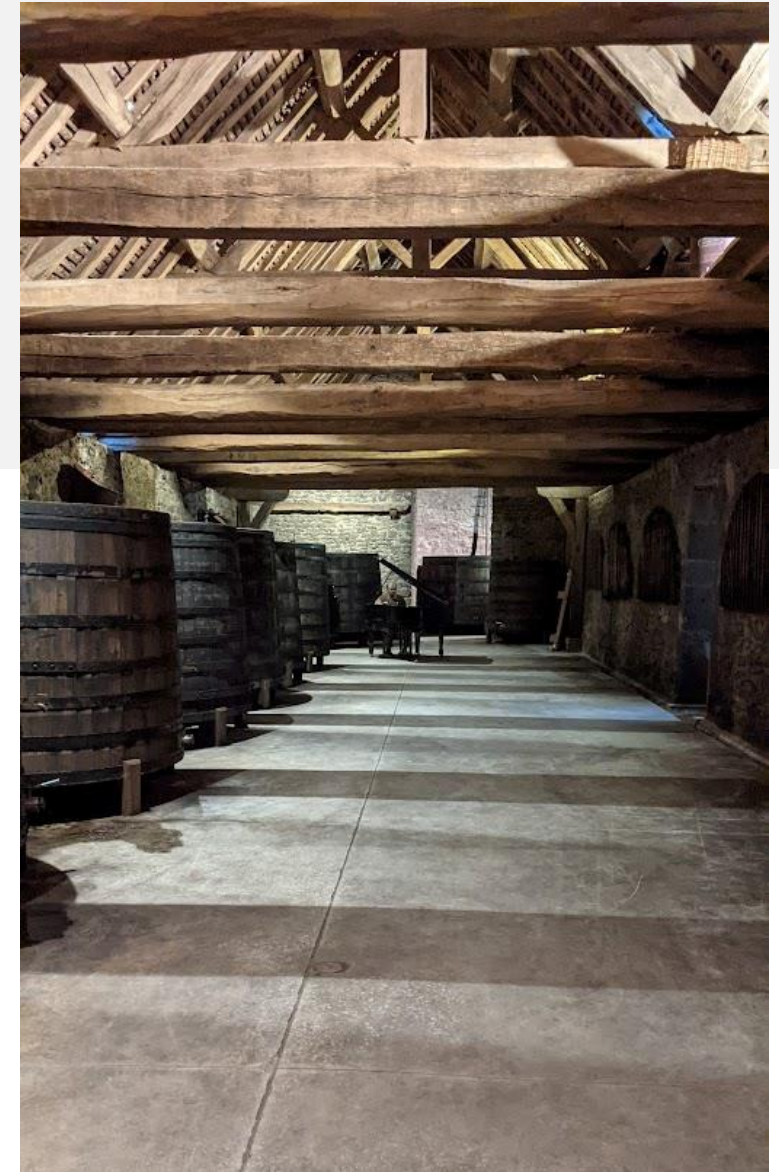
La famille

- Plusieurs familles se sont succédées au château de Dracy depuis le 13ème siècle : les Montjeu, les Berbis, les Gramont, les Laubespain...
- Il n'a pas été vendu depuis le 16ème siècle et a été transmis par héritage.
- C'est ainsi que mes grands-parents, Joseph et Agnès de Charette sont devenus propriétaires en 1945.



La Cuverie

- Bâtiment de 80 m de long construit au 18ème siècle à partir du mur d'enceinte du château médiéval en tant que cuverie et qui n'a jamais cessé d'être utilisé depuis.
- Cave sous la cuverie et ses fûts de chêne (pièces bourguignonnes de 228 litres).

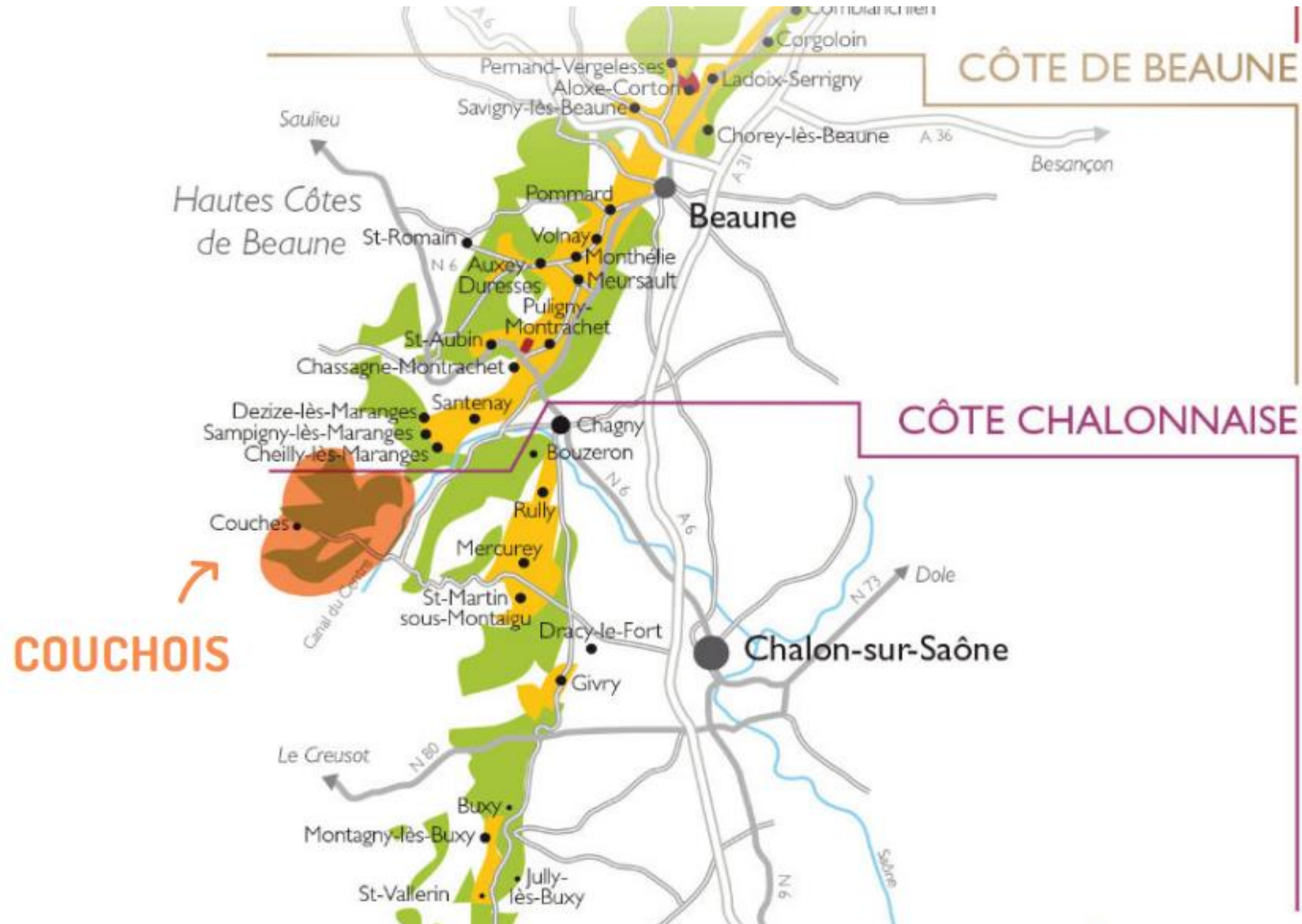


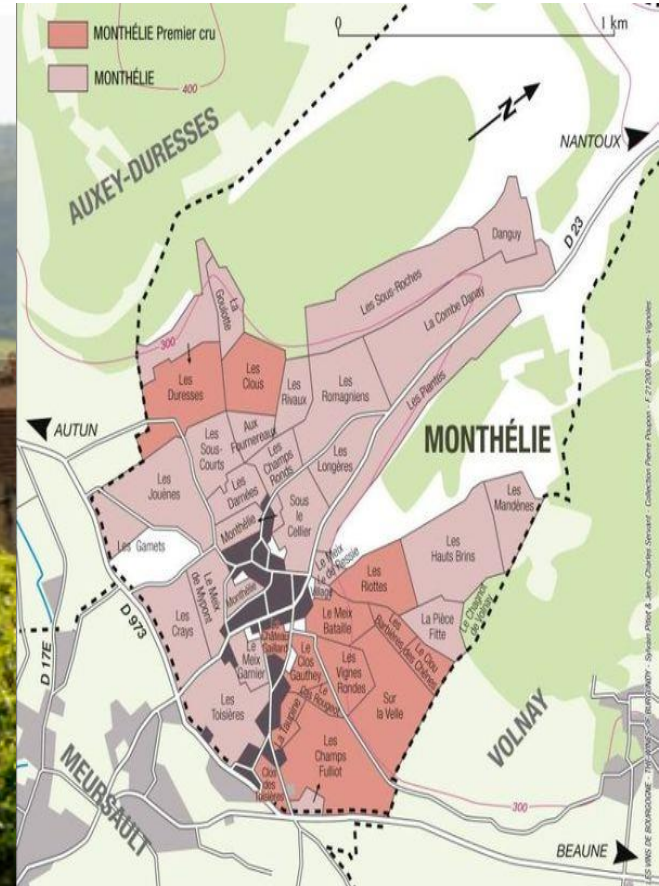
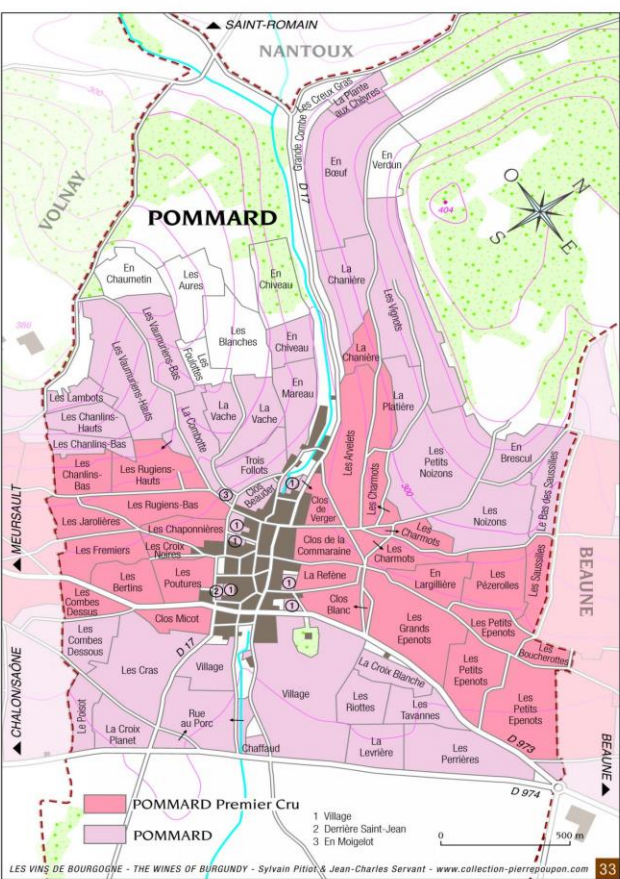
Le Vignoble

- 24 hectares situés autour du château et à la sortie du village de Dracy sur le coteau appelé “*le bon côté*” en appellation Bourgogne ou Côtes du Couchois.
- En côte de Beaune pour les appellations village Monthélie et Pommard.
- Le vignoble du Couchois a longtemps vécu dans l’ombre de ses frères prestigieux de la côte de Beaune mais est tout aussi ancien comme l’atteste différents documents.
- Les archives du château contiennent des documents attestant de la présence de vignes depuis le 15ème siècle.



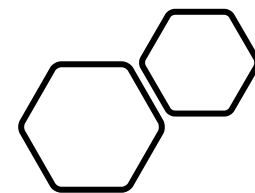
Le Couchois





Les villages

- *Pommard*
- *Monthélie*



Le Terroir

- La roche mère granitique qui constitue le sol du Morvan voisin affleure par endroit dans le Couchois.
- Elle est recouverte selon les endroits par des roches calcaires ou marnes (roche argilo-calcaire) ou des grès du Couchois (roche fossilée de couleur grise).
- Les marnes donnent un sol plus argileux que dans la côte de Beaune, propice au Chardonnay.
- La spécificité du sol des Côtes du Couchois est d'être constitué majoritairement d'argiles versicolores datant de l'ère du Trias. Ces argiles ont des couleurs et des nuances différentes : vert pistache, jaune, violet, rose ou gris...
- Des paysages mêlant vignes, prés et champs favorables à la biodiversité.
- Les vignes sont situées en coteaux avec parfois de fortes pentes qui assurent un bon drainage de l'eau.



Les vignes

- Tout le vignoble est en densité maximale de plantation soit 10.000 ceps à l'hectare afin de garantir une meilleure qualité et une plus grande expression du terroir.
- Age des vignes de 50 ans à 3 ans.
- Cépages bourguignons : 100 % Pinot Noir pour les rouges et Chardonnay pour les blancs. Un peu d'Aligoté pour l'appellation « Bourgogne – Aligoté ».
- Rendement : entre 48 hl/ha et 60 hl/ha selon appellation, moins ces dernières années en raison des aléas climatiques.
- Agriculture raisonnée : réduction des intrants => label Haute Valeur Environnementale en cours.



La Vinification

Objectif : limiter les interventions et s'adapter au millésime.

- Vinification traditionnelle en cuve bois ou inox.
- Vendange manuelle et mécanique (50/50).
- Eraflage et pressurage pneumatique pour les blancs.
- Eraflage et macération préfermentaire à froid pour les rouges pour apporter rondeur et fruité.
- Extraction douce des tanins selon millésime par remontage et pigeage.
- Levures indigènes.
- Macération une quinzaine de jours puis vieillissement en fût de chêne qui permet une micro oxygénisation ou en cuve en inox puis assemblage. Bâtonnage et/ou soutirage selon millésime.
- Fermentation malolactique naturelle pour les blancs et les rouges.





L'équipe

- 6 salariés à plein temps sous la responsabilité d'un chef de culture.
- Saisonniers pour les vendanges.



Les appellations

- Pommard, les Vaumuriens
- Monthélie, les Plantes
- Bourgogne Côtes du Couchois
- Bourgogne Rouge
- Bourgogne Blanc
- Bourgogne – Aligoté
- Coteaux Bourguignons (Pinot Noir et Gamay complantés)



Quelques évènements



Infos Pratiques:

Visite et dégustation sur demande.

Château de Dracy les Couches

71490 Dracy les Couches

Châteaudedracy@outlook.fr

06 82 34 67 09