



# DOMAINE THEVENOT LE BRUN

Vins de Bourgogne  
Hautes Côtes de Nuits - Hautes Côtes de Beaune

Domaine Thevenot le Brun  
36 Grande Rue - 21700 MAREY LES FUSSEY - tél : 03 80 62 91 64  
e-mail : thevenot-le-brun@wanadoo.fr - www.thevenot-le-brun.com


## LES CUVÉES DE TERROIR OU DE CÉPAGE

### Le CLOS DU VIGNON

C'est la parcelle emblématique de notre domaine. Située sur un coteau très pentu orienté au sud, la roche calcaire y est affleurante par endroit. Ce terroir était déjà cultivé en vigne il y a plusieurs siècles par les abbesses de l'abbaye du Lieu Dieu située en contre bas. Le clos de 7 hectares est planté en pinot noir et en chardonnay.

#### blanc - chardonnay

Le chardonnay exprime ici toute sa complexité. Le nez est pur, fruité et minéral. L'élevage de 9 mois en fûts se fait sur la moitié de la cuvée afin d'obtenir un boisé bien fondu. En bouche, gras et fraîcheur sont en équilibre.

 Gambas flambées, Reblochon fermier...


#### rouge - pinot noir

La situation remarquable du Clos du Vignon offre toutes les conditions nécessaires au pinot noir pour y donner un vin d'exception. Ce vin de caractère offre des tanins fins et des arômes complexes alliant le fruit, les épices et la minéralité. Un élevage de 12 mois en fûts de chêne révèle la complexité de la cuvée.

 Filet de biche aux griottes, Filet mignon au curry...


#### La Cabotte

Cette cuvée est une sélection faite sur le Clos du Vignon et élevée en fûts neufs et d'un vin que nous commercialisons après quelques années de vieillissement dans nos caves. Ce vin puissant et complexe s'exprimera après quelques années. Le nom évoque la cabotte construite dans la murée du Clos.

 Civet de sanglier, plateau de fromages bourguignons...


## LES RENARDES rouge

Le terroir des Renardes se situe dans le coteau orienté sud-sud-ouest qui fait face à Marey les Fussey. Cette vigne d'une trentaine d'années sur des marnes argilo calcaires donne un vin de bonne structure. L'élevage de 12 mois en fûts de chêne laisse tout le temps aux tanins de se fondre et aux arômes de s'intensifier.

 Magret de canard au cassis, Côte de boeuf au four...

## PINOT BEUROT blanc

Le pinot beurot est un pinot gris. Confidentiel en Bourgogne, il est particulièrement bien adapté aux terroirs des Hautes côtes donnant des raisins avec de belles maturités qui gardent de la fraîcheur. Elevé en fûts de chêne neufs, ce vin offre un bel équilibre entre puissance et rondeur et une jolie palette aromatique.

 Toasts au foie gras, Poulet Gaston Gérard...

## Blanc de blanc - 100% Aligoté

Le vin de base est issu d'une parcelle d'aligoté récoltée à bonne maturité. Ce vin mousseux élaboré en méthode traditionnelle n'est pas dosé (brut nature). On y trouve beaucoup de finesse et de fraîcheur.

 Apéritif, Desserts...

## LES CUVÉES CLASSIQUES

### Bourgogne Aligoté - Perles d'Or

Vin frais et fruité, il saura accompagner un moment de convivialité en toute simplicité. Elevé en cuves sur lies et peu manipulé pendant l'élevage, il garde le gaz naturellement dissout lors des fermentations.




 Casse croûte, Fruits de mer, "Véritable" Kir

### Bourgogne Aligoté - La Pièce

Un aligoté élevé en fûts anciens pendant 12 mois. Belle complexité amenée par le travail de lies sans apport de boisé tout en gardant la fraîcheur du cépage.



 Fromage de chèvre, poissons grillés...

### Hautes Côtes de Nuits blanc

Assemblage de pinot blanc (70%) et chardonnay (30%), c'est un vin fruité et rond. Le pinot blanc laisse éclater son côté floral. L'élevage de 1/5 de la cuvée en fûts de chêne apporte un boisé subtile et un plus de complexité.




 Apéritif, Sole meunière, Sushis...

### Hautes Côtes de Beaune rouge

La parcelle se situe sur la commune de Fussey sur un coteau orienté au sud au lieu dit "En Maimbey". L'élevage court avec un passage en fûts de chêne partiel permet de garder toute la fraîcheur et le fruité du pinot noir.



 Plateau de charcuterie, Brandade de morue, Grillades ...

### Hautes Côtes de Nuits rouge

Cette cuvée est l'assemblage de plusieurs parcelles sur les communes de Marey les Fussey et Villers la Faye. L'élevage de 10 mois dans des fûts anciens apporte de la complexité tout en laissant le fruit s'exprimer.



 Tajine de poulet, Escalope milanaise, Caille rôtie...

### Crémant de Bourgogne

C'est un assemblage de 50% de pinot noir, 30% de chardonnay et 20% d'aligoté. Nous élaborons notre crémant en veillant à maîtriser sa vivacité et à exprimer le fruité du pinot noir.



 Apéritif, Desserts...