

Domaine Lamarche Nicole

LA GRANDE RUE GRAND CRU MONOPOLE

Rouge - Grand Cru



DOMAINE LAMARCHE NICOLE

Histoire

Le domaine s'est agrandi, au fil des ans : Henri Lamarche, tonnelier, épouse Marie Grivelet de Chambolle-Musigny et fonde le domaine au début du 20ème siècle. Il produit, élève et commercialise déjà ses vins, directement à la propriété. Leur fils Henri Lamarche, né en 1903, assure la succession. Il hérite de La Grande Rue en 1933, année de son mariage avec Aline Demur (La Grande Rue qui deviendra Grand Cru en 1989 pour l'INAO, le décret passant en 1992). Ils auront quatre enfants, dont François et Geneviève. François reprit les « rênes » du domaine au décès de son père (1985). Aujourd'hui, une nouvelle génération vous accueille au domaine : Nicole Lamarche, fille de François et Marie-Blanche, a repris la partie viti-vinicole (elle vinifie seule depuis 2006) ; et Nathalie Lamarche (fille de Geneviève) est en charge de la partie commerciale - Geneviève Lamarche gère encore la comptabilité.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
11,23 hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique depuis 2010

Les plus du domaine
On ne le présente plus ! Un domaine d'une immense qualité avec de grandes appellations.

Les vins
Principalement situées à Vosne Romanée, les parcelles de ce domaine sont prestigieuses, d'une qualité sanitaire irréprochable.
Nicole qui vinifie les vins depuis 2006 aime le reflet du Terroir dans sa production.

D'un point de vue plus « géologique », les grands crus sont situés sur la grande oolithe dans des sols calcaires, ferrugineux, au sous-sol pierreux, rocheux ou argilo-marneux, qui donnent des vins corsés, colorés, bien charpentés, au vieillissement plus prolongé. Les vignes d'appellation Vosne-Romanée contrôlée sont cultivées sur des sols argilo-calcaires plus



profonds et produisent des vins plus légers, aux parfums plus subtils se développant plus rapidement.

Vinification

Après une macération à froid et une cuvaison longue (variable selon les millésimes), les vins sont élevés en fûts de chêne français de diverses provenances. La proportion de fûts neufs se situe entre 60 et 100%, selon les millésimes et les appellations.

La mise en bouteilles est effectuée sans collage ni filtration, après 14 à 20 mois d'élevage en fûts.