



# DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

## Les bonnes pratiques du Domaine Faiveley

« Produire de grands vins respectueux de leurs terroirs »

**VITICULTURE  
RAISONNÉE**

Agrément depuis février  
2015

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



### Lutte raisonnée et traçabilité

LAVILOG

Grâce aux outils météorologiques et aux conseils extérieurs indépendants, nous sommes en mesure d'anticiper le développement des maladies. Nous effectuons des traitements préventifs au stade végétatif qui nous permettent d'éviter des traitements *a posteriori* souvent plus lourds.

### Respect des terroirs et de l'environnement

Le respect des terroirs et de l'environnement est pour nous primordial.

Nos vignes sont labourées afin que le vin soit le reflet fidèle de son terroir d'origine. La vigne doit aller puiser dans les profondeurs du sol les éléments dont elle a besoin pour se développer. La vie microbienne du sol est ainsi respectée et favorisée.

### Intérêt pour le bio

Nous nous intéressons aux différents modes de culture de la vigne. Si notre approche est d'abord la lutte raisonnée, certaines de nos parcelles de Nuits-Saint-Georges village sont travaillées en agriculture biologique.

### Individualisation des parcelles

L'individualisation des parcelles permet de faire un travail personnalisé en fonction de chaque micro climat. Cela nous permet d'adapter les traitements préventifs afin qu'ils soient les plus précis possibles. Cette attention particulière portée à nos vignes nous permet de prévenir au mieux les maladies.

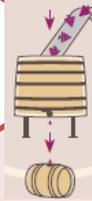




# DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

## VINIFICATION ET ELEVAGE RAISONNES



### Des raisins manipulés avec soin

De la vigne à la cuve, nous apportons le plus grand soin au transport des baies. Nous vendangeons manuellement et utilisons des petites caisses à vendanges. Les grappes sont ensuite éraflées sans foulage et déposées en cuves. Ce soin apporté à chaque manipulation des raisins favorise l'expression exceptionnelle du terroir.

### Une vinification naturelle

Grâce à une forte activité microbologique dans nos chais, nous pratiquons des vinifications naturelles. Dans la mesure du possible, la fermentation est permise par les levures indigènes présentes sur la peau des baies. Cela contribue à l'authenticité et l'unicité de chaque vin.

### Un élevage traditionnel

L'élevage des vins en fûts de chêne français dure 12 à 18 mois et a lieu dans nos caves voûtées du XIXème siècle. Elles offrent des conditions naturelles de température et d'hygrométrie idéales pour des élevages longs.

La fermentation malolactique se fait naturellement grâce à un environnement microbologique propice.



# Domaine de la Framboisière : un environnement propice

Certification HVE\* en cours

Le Domaine de la Framboisière est composé de 72 hectares de vignes idéalement situées à proximité immédiate de notre cuverie, ainsi que de 7 hectares de bois. Dans un souci environnemental et de respect de nos terroirs, nous avons mis en place un certain nombre de démarches responsables dans notre vignoble en Côte Chalonnaise.

Sur les 4 critères de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), « La Framboisière » est un exemple pour l'ensemble du Domaine.

## ➤ Stratégie phytosanitaire

La stratégie phytosanitaire reprend l'ensemble des éléments concernant la viticulture raisonnée, à savoir des essais en culture bio, le respect de l'environnement, une lutte raisonnée et la formation Certiphyto de nos équipes.

## ➤ Gestion des ressources naturelles



**Itinéraires techniques raisonnés**

A Mercurey, la plupart de nos parcelles sont attenantes et à proximité immédiate de notre cuverie. Grâce à cela, nous pouvons raisonner les itinéraires techniques viticoles de manière à alléger les programmes de traitements: moins de passages de tracteurs et donc réduction des émissions de CO2.



**Préservation des puits de carbone**

D'une superficie de 7 hectares, nous avons souhaité conserver les bois attenants au domaine, notamment celui des *Montots*, qui permettent de compenser nos émissions de CO2 et ainsi atteindre un bilan carbone positif. Il est important pour nous de respecter la nature qui nous entoure.



**Recyclage**

Nous utilisons l'eau de rinçage des bouteilles dans nos vignes, cela nous permet d'économiser un peu plus de 200m<sup>3</sup> d'eau par an.

## ➤ Fertilisation raisonnée



**Engrais naturel**

Nous utilisons le plus d'engrais naturels possible. En broyant les sarments dans certaines vignes, cela nous permet de restituer au sol la matière organique qu'il nous a donné à travers la plante. Les sarments sont également recyclés pour fabriquer des agrafes utilisées dans les vignes.

## ➤ Biodiversité



**Maintien la biodiversité**

La faune et la flore qui entourent nos vignes sont le reflet fidèle de la biodiversité bourguignonne. A Mercurey, nos vignes forment un petit « vallon Faiveley » dont le marqueur de paysage naturel et emblématique est un chêne centenaire dominant le climat des *Mauvarennnes*. Fiers de nos terroirs, nous souhaitons les préserver. Par ailleurs, avec l'enherbement de certaines de nos parcelles nous limitons naturellement les rendements.



# DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

Plus largement,  
nous participons à la **préservation du patrimoine historique** de la Bourgogne viticole : restauration du mur du Clos des Issarts et du Clos des Cortons, restauration des Cabottes du Clos de Vougeot, restauration de notre cuverie de Mercurey : travail avec des artisans locaux, utilisation de matériaux régionaux et si possible dans la continuité de ce qui a été précédemment construit.  
Participation active (mécène fondateur) à la classification des climats de Bourgogne au **Patrimoine Mondial de l'Unesco**.



Domaine FAIVELEY 8 rue du Tribourg 21700 NUITS-SAINT-GEORGES  
[www.domaine-faiveley.com](http://www.domaine-faiveley.com)

Pour toute question relative à ce schéma, veuillez nous contacter:  
Tél. 03 80 61 04 55 – [ac.charreyron@domaine-faiveley.com](mailto:ac.charreyron@domaine-faiveley.com)