



Jean-Paul Balland

S A N C E R R E



L'histoire continue au Féminin

Chaque vin a une histoire.

Dans notre famille, une même passion se transmet et nous anime de générations en générations : celle de la vigne et du vin. Suivre les traces de nos parents, Jean-Paul & Magali, était pour nous une évidence. 2 filles.

Ensemble, nous poursuivons et perpétons avec cœur cette magnifique aventure familiale. Le Domaine se compose de 24 hectares de vignes, dont 20 hectares de Sauvignon Blanc et 4 hectares de Pinot Noir.

Every wine has a story

In our family a passion for the vine and for wine has been passed down the generations.
Two daughters. Together.

Following in the footsteps of our parents, Jean-Paul and Magali, we continue to look after the family estate that has been handed down to us.

The Wine Estate consists of 24 hectares of vineyards: 20 hectares of Sauvignon Blanc and 4 hectares of Pinot Noir.



et au Pluriel.

Je suis Isabelle, œnologue, et je m'occupe de la cave et des vinifications.

I'm Isabelle, oenologist and cellar master. I manage the winemaking process.

Je suis Elise, et je me charge de la partie administrative et commerciale.

I'm Elise, and I'm in charge of marketing and administration.

Je suis Julien, mari d'Isabelle, auparavant dans la mécanique viticole, c'est tout naturellement que je suis revenu en 2017 au Domaine pour travailler la vigne.

I am Julien, Isabelle's husband, previously in the vineyard mechanics, it is quite naturally that I joined the estate in 2017 to work the vineyard.



Découverte

Nous vous invitons à venir découvrir nos différents vins directement au Domaine. Vous pourrez y déguster nos millésimes surprenants, authentiques et raffinés, actuellement commercialisés.

“Vous êtes notre source d’inspiration”.

Depuis plusieurs décennies, nous sommes sensibles à votre fidélité et vous en remercions.

Invitation

We invite you to come and sample our wines directly at Domaine Balland. A tasting will enable you to discover the vintages that are currently available; authentic and refined wines with a capacity to surprise.

“You are our source of inspiration”.

We cherish your loyalty and we thank you for your valued custom.

Nous partageons en France, comme à l'étranger notre passion pour le vin avec des partenaires talentueux. Des belles tables gastronomiques aux brasseries traditionnelles élégantes, du caviste au particulier, nos vins d'exception sont présents dans le monde entier, de New-York à Paris en passant par Hong Kong, Londres, Bruxelles, Amsterdam, Stockholm, Copenhague, Singapour...

We share our passion for wine with many talented colleagues both in France and overseas. From great gastronomic restaurants to refined traditional brasseries; from fine wine boutiques to individual customers, our wines of exception can be found all around the world, in New York and Paris, Hong Kong, London, Brussels, Stockholm, Copenhague, Amsterdam, Singapore...



Notre Vignoble *The Wine Estate*

Notre vignoble est situé au cœur des côteaux généreux de Bué et de Sancerre, sur des sols composés à 80 % de Caillottes et à 20 % de Terres Blanches. L'âge de nos parcelles oscille entre 4 et 60 ans. Notre savoir-faire et l'amour que nous portons à ces vignes nous permettent de produire des vins raffinés et séduisants.

Our vineyard is located in the heart of the generous hillsides of Bué and Sancerre, on soils composed of 80% Caillottes and 20% Terres Blanches. The age of our plots ranges from 4 to 60 years. Our know-how and love for these vines enable us to produce refined, authentic and seductive wines.



Le Terroir, une ressource transmise & préservée.

Custodians of the Terroir

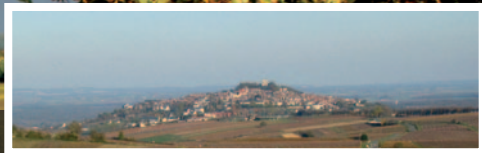
Nous n'utilisons que des produits naturels pour la défense de la vigne. Depuis le millésime 2023, tous nos vins sont officiellement certifiés en agriculture biologique.

Au rythme des saisons, nous pratiquons au sein de notre vignoble une viticulture respectueuse de l'environnement, des sols, du terroir, de l'eau et de la biodiversité. Un savoir-faire minutieux qui apporte identité, caractère, justesse et profondeur à nos vins. Enherbement, contrôle de la taille, ébourgeonnage, vendanges en vert, effeuillage, sont autant de moyens qui nous permettent d'équilibrer le végétal et de maîtriser la qualité et l'authenticité de nos vins.

We use only natural products. Since the 2023 vintage, all our wines have been certified organic.

Our viticulture respects the environment, soil, terroir, water and biodiversity. This meticulous know-how brings identity, character, precision and depth to our wines.

Grass cover, controlled pruning, disbudding, green harvesting and leaf thinning are just some of the methods we use to balance the plant and control the quality and authenticity of our wines.



Le vignoble de Sancerre

Notre Domaine se situe à Sancerre sur la rive gauche de la Loire dans la région Centre, à deux heures seulement de Paris. Dominant la Loire du haut de son "Piton", la ville est réputée pour son patrimoine médiéval, mais surtout pour ses caves et ses vignes.

L'appellation "Sancerre" est répartie sur 3000 hectares et regroupant 14 communes, dont le village de Bué. Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir. Les Sancerre Blancs sont frais, fins et fruités. Les Sancerre Rosés sont tendres, rafraîchissants et subtils. Les Sancerre Rouges : fruités, parfumés et généreux.

Bué, notre village

Situé à 4 km de Sancerre, Bué est un charmant village qui s'étend sur près de 600 hectares entre Bourges et Sancerre. Cette paisible commune vit au milieu de ses vignes, situées sur de magnifiques collines bien exposées, dont les sols calcaires et argilo-calcaires contribuent à la merveilleuse qualité des vins.

The Sancerre vignoble

Our estate is located in Sancerre, overlooking the Loire from the top of its "Piton". The town is renowned for its medieval heritage, but above all for its cellars and vineyards.

The "Sancerre" appellation is spread over 3,000 hectares and 14 villages, including the village of Bué. The two grape varieties grown in Sancerre are Sauvignon Blanc and Pinot Noir. The White wines are fresh, fine and fruity, the Rosés tender, refreshing and subtle. The Reds: fruity, fragrant and generous.

Bué, our village

Situated 4 km from Sancerre, Bué is a charming village covering almost 600 hectares.

This peaceful commune lives amidst its vineyards, located on magnificent, well-exposed hills whose limestone and clay-limestone soils contribute to the wonderful quality of the wines.



Les Vins

L A C A V É E



Les Vendanges

Nous procédons à des prélèvements et études des baies afin de déterminer le meilleur moment pour la récolte.

Les parcelles destinées à la Grande Cuvée, les jeunes parcelles, les parcelles les plus âgées, les parcelles trop pentues ou les Pinots Noirs destinés à la vinification en Rouge sont récoltés à la main.

The Grape Harvest

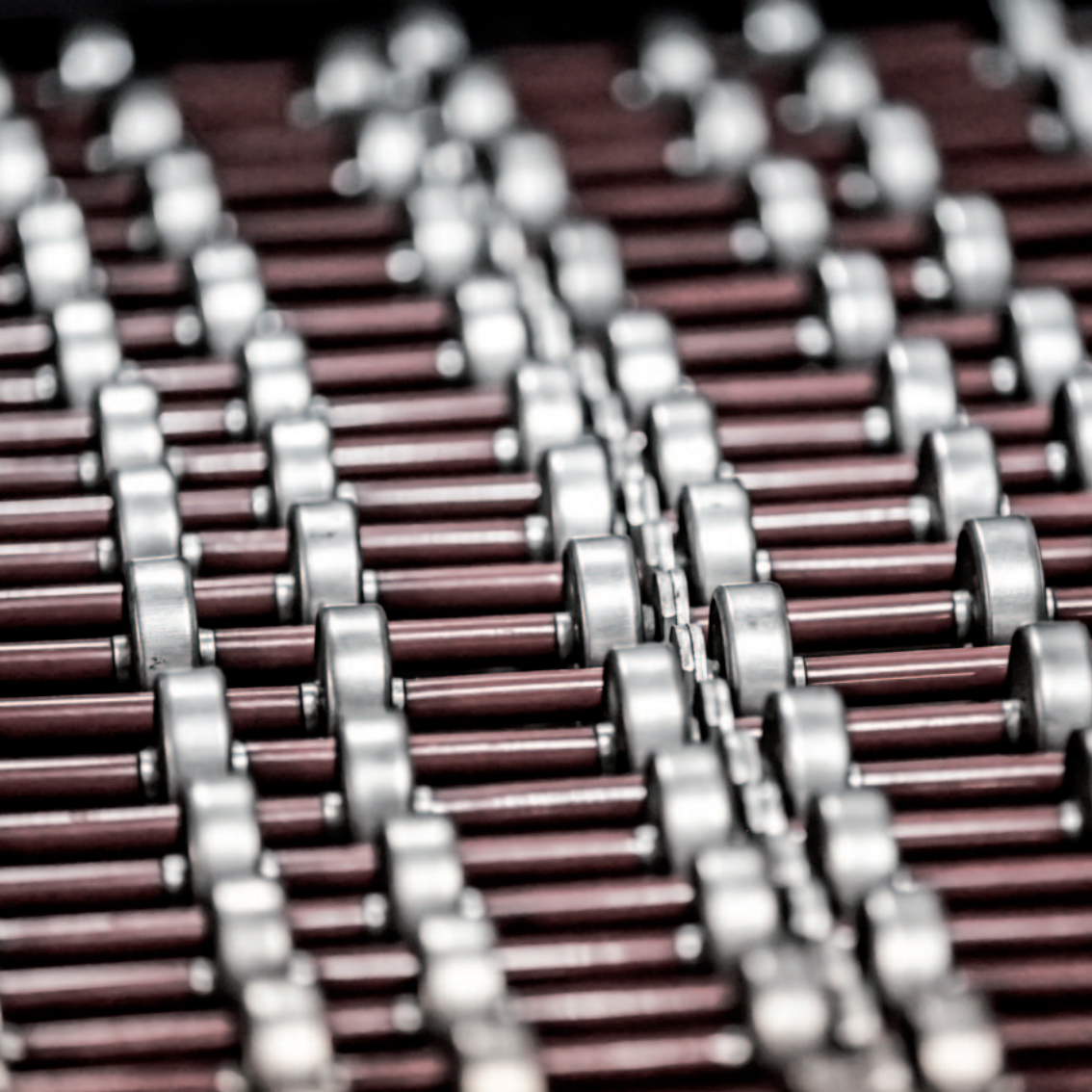
We use sampling and bunches tasting to fix an optimum beginning for the harvest. We pick by hand plots destined for the Grande Cuvée, young and aged plots, plots situated over hillsides, and plots of Pinot Noir dedicated for the Sancerre Red. The rest of Sauvignon Blanc and Pinot Noir dedicated for the Rose wine is harvested by machine. This affords us greater flexibility in the choice of harvesting dates.

En revanche pour nous donner plus de flexibilité dans le choix des dates de récolte, les Pinots destinés au Rosé et le reste des parcelles de Sauvignon sont vendangés mécaniquement.

Au Domaine, les innovations technologiques restent au service de la tradition tout en respectant la nature, afin de préserver nos sols, notre terroir et proposer des vins uniques et authentiques.

Here at Domaine Balland, we employ technological innovations remain at the service of tradition while respecting nature in order to preserve our soils, our terroir and offer unique and authentic wines.





La Cave, un espace moderne & fonctionnel

Tout est mis en œuvre dans notre cave pour produire des vins d'exception : les vinifications allient sensibilité, modernité et savoir-faire.

La vendange est versée dans deux pressoirs pneumatiques horizontaux pour en extraire des jus fins et subtils tandis que les vins sont élevés dans deux cuveries en inox thermorégulées.

Tous les transferts du vin se font par gravité, de la vendange à la mise en bouteille, afin de conserver la qualité des jus.

Une partie de nos vins est élevée en fûts de chêne, renouvelés par tiers tous les ans. Le choix des bois n'est pas dû au hasard mais le fruit de dix ans de réflexion: chaque origine géographique laisse au vin qu'elle contient une empreinte aromatique, une typicité propre. Chaque origine de bois a été sélectionnée pour créer un mariage harmonieux avec nos terroirs.

Pour la fermentation alcoolique, nous disposons d'un système de thermorégulation adapté au format de nos fûts (demi-muids de 600 litres).

The Winery, a modern & functional space

Every effort is made in our winery to produce exceptional wines: vinification combines sensitivity, modernity and expertise.

The harvest is poured into two horizontal pneumatic presses to extract fine, subtle juices, while the wines are matured in two temperature controlled stainless steel vats.

All wine transfers are by gravity, from harvest to bottling, to preserve the quality of the juices.

Some of our wines are aged in oak barrels, one-third of which are renewed

each year. The choice of wood is not a matter of chance, but the fruit of ten years of reflection: each geographical origin gives the wine it contains an aromatic imprint, a specific character.

Each wood origin has been selected to create a harmonious marriage with our terroirs.

For alcoholic fermentation, we use a thermoregulation system adapted to the size of our barrels (600-liter demi-muids).





Haute technologie et savoir-faire

Indépendants, nous possédons nos propres chaînes de mise en bouteille et d'étiquetage. Nous travaillons le vin au rythme qui lui convient afin de respecter les exigences et l'identité de chaque millésime et de chaque couleur.

Knowledge and technology

As independent winemakers, we enjoy the flexibility provided by using our own bottling and labelling system. We work in harmony with the wine, at a rhythm that respects the requirements and the character of each colour and vintage.



Les Vins



Le Sancerre Blanc

La vendange en blanc, moitié à la main, moitié à la machine, est pressée directement, dès son arrivée au chai, évitant toute oxydation qui pourrait altérer la qualité des jus.

Après un repos de 24 heures environ, les moûts sont délicatement débourbés pour éliminer toutes les impuretés et ne garder que les jus clairs.

Toujours sous contrôle de températures, la fermentation alcoolique suit son cours naturel.

Issues des seules levures du raisin, plus authentiques que des ferments industriels, les levures naturelles apportent variété et complexité aromatique.

Après fermentation, les vins reposent sur lies fines pendant huit mois.

Ils sont régulièrement bâtonnés, ce qui leur apporte encore plus de rondeur et d'expression.

Après soutirage, les vins sont assemblés.

The Sancerre White

The grape harvest half by hand, half by machine, destined for white wine production is pressed directly upon arrival at the winery in order to avoid oxidation which could alter the quality of the juice.

After resting for 24 hours, the musts are delicately strained in order to remove impurities. Only the clear juice is used.

The fermentation then follows its natural course, constantly temperature controlled. Natural grape derived yeasts are used, providing greater authenticity than industrial yeasts and enabling the development of variety and aromatic complexity in the wine.

After fermentation, our wines are matured on fine lees for 8 months. They are stirred regularly (*batonnage*), a process which enhances flavour, developing fruitiness and elegance. After racking, the wines are blended.



Les Vins



La Grande Cuvée

Les jus destinés à la vinification de la « Grande Cuvée » sont issus de vieilles vignes consciencieusement choisies : 40% de « Terres Blanches » et 60% « Caillottes ». Entièrement vendangées à la main.

La proportion plus élevée de Terres Blanches confère au vin plus de gras, une structure plus ambitieuse, apte à supporter la garde.

La mise en fûts se fait dès le pressurage : c'est donc la totalité de la vinification et de l'élevage qui s'y déroule et ce, pendant une année.

Les échanges avec le bois se font alors régulièrement et sur la durée.

Tout au long de cette période, les fûts sont régulièrement bâtonnés pour acquérir rondeur et harmonie.

The Grande Cuvée

The grape juices destined for the vinification of the Grande Cuvée are the product of meticulously selected mature vines grown on 40% white clay-limestone (*terres blanches*) and 60% calcareous-clay (*caillottes*). Entirely harvested by hand. The relatively high proportion of white clay-limestone soils brings greater volume to the wine, providing body and structure, rendering the wine suitable for laying down.

Transfer into oak barrels is carried out directly after pressing. All of the vinification and maturation therefore takes place in the barrels over a twelve month period. Aromatic exchanges with the wood happen regularly during this time. The barrels are frequently stirred (*batonnage*), facilitating the development of roundness and harmony.



Les Vins



Le Sancerre Rouge

Nous vendangeons entièrement les rouges à la main : chaque grappe est minutieusement choisie dans sa parcelle d'origine grâce à une table de tri. A leur arrivée au chai, les raisins sont sélectionnés puis répartis dans nos cuves de macération.

Ces cuves possèdent chacune un système de claies conçu pour s'adapter à leur contenu. Les baies sont ainsi totalement immergées dans le jus et libèrent en toute quiétude leurs arômes, leurs tannins et leur couleur. Des pompes permettent des remontages quotidiens et réguliers, favorisant l'extraction des composés aromatiques et phénoliques (tanins et anthocyanes).

La thermo-régulation de nos cuves permet de contrôler la température durant une macération à froid de 3 à 4 jours, où elle est maintenue à environ 8°C, puis pendant la fermentation alcoolique où elle monte jusque 25°C.

Après le pressurage, les vins commencent leur élevage en fûts de chêne qui durera environ un an : les fermentations malolactiques se font alors en barriques. Elles sont plus longues qu'en cuve mais occasionnent des échanges réellement enrichissants entre le bois et le vin.

The Sancerre Red

We harvest all our red grapes by hand: each bunch is carefully selected from its parcel of origin on a sorting table. On arrival at the winery, the grapes are selected and placed in our maceration vats. Each vat has a system of racks designed to adapt to its contents. The berries are thus totally immersed in the juice, releasing their aromas, tannins and color in complete tranquility. Pumps ensure regular daily pumping-over, helping to extract aromatic and phenolic compounds (tannins and anthocyanins). These vats are equipped with a thermoregulation system that enables us to control the temperature during cold maceration (3 to 4 days), where it is maintained at around 8°C, and during alcoholic fermentation, where it rises to 25°C.

After pressing, the wines begin their maturation in oak barrels, which lasts about a year: malolactic fermentation then takes place in barrels. Malolactic fermentation lasts longer than in vats, but results in a truly enriching exchange between the wood and the wine.



Les Vins



Le Sancerre Rosé

Nous vinifions nos Rosés en Gris : les soins apportés à leur vinification et à leur élevage sont sensiblement les mêmes que ceux donnés au Blanc.

Immédiatement après avoir été vendangées, les grappes de Pinot Noir sont pressées avec un pressoir pneumatique.

Les jus sont séparés de leurs bourbes. La fermentation se déroule en cuve inox, sous contrôle de température.

Après fermentation, nos Rosés sont élevés sur lies fines pendant huit mois.

Ils sont régulièrement bâtonnés, ce qui leur apporte encore plus de fruité et d'élégance.

Après soutirage, les vins sont assemblés.

The Sancerre Rosé

We vinify our Rosé wines *en Gris*: the vinification and maturing techniques applied to our Rosés are the same as those used for the Sancerre White.

Immediately after harvesting, the Pinot Noir grape bunches are pressed in a pneumatic press. The juices are separated from the must deposit. Fermentation takes place in temperature controlled stainless steel tanks.

After fermentation, our rosés are matured on fine lees for 8 months. They are regularly stirred (*batonnage*), a process which enhances flavour, adding elegance and fruitiness to the wine. After racking, the wines are blended.







Jean-Paul Balland

S A N C E R R E

Ouvert du Lundi au Vendredi
08h00 - 12h00 / 13h30 - 18h00
Le Samedi uniquement sur RDV
Congés annuels : voir sur les réseaux sociaux



Domaine Jean-Paul BALLAND
10 chemin de Marloup
18300 BUE
Tél : + 33 (0) 2 48 54 07 29
balland@balland.com
www.balland.com

