

✧ Parcelle

- ✧ Cépage Chardonnay
- ✧ Couleur blanc
- ✧ Superficie 0,2462 ha
- ✧ Orientation Nord-Est
- ✧ Sol Argilo-calcaire
- ✧ Age de la vigne 25 ans

✧ Viticulture

Les travaux de culture traditionnels sont pratiqués de novembre à juillet: pré-taille, taille guyot, labour, ébourgeonnage en fonction de la sortie des raisins pour la maîtrise des rendements, accolage, griffage des herbes à l'intérieur du rang, traitements en lutte raisonnée pour combattre les maladies de la vigne.

✧ Vinification

Fermentation alcoolique en fûts de chêne français et batonnage constituent les premières opérations d'élaboration de ce vin. Ensuite, la fermentation malolactique est libre, et à température de la cave, c'est-à-dire entre 13 et 14°. Le soutirage en cuve est réalisé au bout du douzième mois. La mise en bouteille s'effectue après un an et demi d'élevage.

✧ Dégustation

Le millésime 2014 se révèle particulièrement ouvert et généreux dès les premières dégustations avant la mise en bouteille.

Les blancs sont riches et savoureux sur des arômes fruités et floraux, tout en étant portés par une finale fraîche, pleine de vivacité et bien souvent d'une minéralité élégante. La complexité est présente du premier nez jusqu'à la fin de bouche.

✧ Millésime 2018

2018 est un grand millésime: solaire, puissant, généreux... comme on aimerait en avoir plus souvent en Bourgogne!

Les fortes chaleurs de l'été et un temps sec ont favorisé une récolte saine et très mûre. Nos vieilles vignes ont su puiser dans les sols profonds pour assurer leur subsistance jusqu'aux vendanges débutés le 13 septembre sous le soleil.

Les rendements et les degrés particulièrement élevés (jusqu'à 15% dans certaines parcelles) ont nécessité un suivi très précis des fermentations et de la transformation des sucres en alcool.

Le résultat est exceptionnel: rarement le fruit du Chardonnay et surtout du Pinot Noir se révèle avec autant de force... Merci Dame Nature !

✧ Consommation idéale 5 à 8 ans - variable selon conditions de transport et de stockage

✧ Potentiel de garde 10 ans - variable selon conditions de transport et de stockage

