



BEAUNE 1ER CRU "CLOS DU ROI" 2021

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier. Elle possède aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. C'est le « Pinot Vermeil » des ducs de Bourgogne, un vin rouge réputé pour la jeunesse de son tempérament, plein de feu et de bouquet.

DÉGUSTATION : fruité, juteux, gourmand

Accords mets-vins : Pintade aux raisins ou poêlée de légumes

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,83 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1976-2017
- Sol et sous-sol : Terres sableuses et limoneuses, très filtrantes
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Terroir très drainant / Travail du sol superficiel en saison pour limiter les effets de la sécheresse

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 15 mois en fût dont 30% de fûts neufs

CÔTE DE BEAUNE 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21ème siècle.

Heureusement l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août. Si le volume est exceptionnellement faible, les vigneronns qui auront poussé les efforts jusqu'au bout, consentant un double tri à la vigne et en cuverie, offrent des vins qui nous rappellent des millésimes plus anciens, avec des degrés proches de ceux des années 1990. Au final, des vins frais aux arômes délicats que l'on pourra apprécier rapidement !

En Côte de Beaune, les rouges sont précis. Intensité et qualité du fruité en sont le caractère essentiel. Les petits fruits rouges, associés aux notes de tabac blond et d'épices, apportent une touche gourmande très appréciable. La bouche, souple et corpulente, reste fraîche tout en s'appuyant sur de beaux tanins soyeux. Finale et longueur sont également au rendez-vous.