



BOURGOGNE PINOT NOIR "VIEILLES VIGNES" 2023

BOURGOGNE | 100% PINOT NOIR | RÉGIONAL

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Pinot Noir est un cépage né ici et connu depuis 1375. Cette variété a donné naissance à tous les grands vins rouges de Bourgogne. Fragile et enviée, le pinot noir demande beaucoup d'attention pendant la période de végétation. Cette Appellation d'Origine Contrôlée a été créée en 1937 et s'étend sur 299 villages de Bourgogne.

DÉGUSTATION : vivant et fruité

Accords mets-vins : Tourte à la viande.

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 16°C

LE VIGNOBLE

LE VIN

- Vinification : 3 jours de pré-fermentation à froid puis 2 semaines de macération avec remontage bi-quotidien.
- Élevage : 20% en fût de chêne, 80% en cuve inox pendant 10 mois.

MILLÉSIME 2023

Cela fait quelques années que la Bourgogne n'avait pas connu deux années consécutives avec des volumes au-dessus de la moyenne. 2023 arrivant à la suite de 2022 met du baume au cœur des vignerons et négociants : les caves sont de nouveau (presque) pleines, avec une qualité chaque fois au rendez-vous. C'est l'autre bonheur de ce millésime. En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne. Et le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. Résultat, les vins expressifs et fruités ont de très beaux profils aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge. Il y en aura pour tous les goûts, car ce millésime propose une diversité de profils liée au choix des dates de vendange. Il sera agréable d'explorer le millésime 2023 !