



## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2021

### CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | GRAND CRU

#### PRÉSENTATION DE L'APPELLATION

En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot. C'est le climat le plus connu de Bourgogne ! La partie haute du territoire: des graviers en abondance sur une dalle de calcaire bajocien; au milieu, un sol calcaire et plus argileux. Sur la partie basse : un sol brun plus profond riche en argile et en limon fin.

#### DÉGUSTATION : monacal et grand

Accords mets-vins : Rôti de chevreau et grâtin dauphinois

Potentiel et conseils de garde : 5 à 20 ans. Température de service : 16 °C

#### LE VIGNOBLE

- Surface : 0,85 ha
- Exposition : Pente douce à l'est
- Année de plantation : Vers 1925
- Sol et sous-sol : Les Baudes Hautes, en plein milieu du Clos Vougeot, alternance d'argile sur le bas de parcelle et de structure plus caillouteuse sur le dessus
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps / la vigne est tréssée l'été pour limiter le rognage

#### LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, 100% égrappé. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs.

### CÔTE DE NUITS 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. Les vignerons doivent redoubler d'attention, les changements météorologiques brutaux ne leur laissant guère de répit. 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.

La Côte de Nuits semble avoir relativement bien tiré son épingle du jeu. Les vins sont d'une étonnante diversité aromatique. Aux arômes de petits fruits rouges et noirs, s'ajoutent quelques senteurs florales et notes épicées. Grâce à leur fraîcheur bien présente et à la qualité de leurs tanins, leur bouche reste particulièrement tonique sur une finale encore un peu ferme. Millésime classique qui révélera de magnifiques surprises au cours du temps.

#naturellementhardi