



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2022

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | GRAND CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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, 40% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs.

CÔTE DE NUITS 2022

L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de jolis équilibres. Malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir. La Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.