



Philippe le Hardi
DUC DE BOURGOGNE
1342-1404



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2023

ÔTE 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 territoir: 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 gratin 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 : Vendangés en petites caisses de 10 kg, les raisins sont triés et égrappés. 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, légers pigeages et deux semaines de macération avec remontage quotidien
- élevage : 18 mois en fût dont 50% de fûts neufs.
- Production : 3 000 bouteilles

ÔTE DE NUITS 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. 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. 2023 compte de belles réussites en Côte de Nuits. Les vins sont expressifs, avec d'intenses notes fruitées de petits fruits et de baies noires, de pivoine et de tendres épices. En bouche, ils sont ronds et parfois légèrement acidulés, avec une belle trame tannique et une corpulence affirmée. Leur fin de bouche est plaisante et leur longueur incontestable. Ces vins, dans l'ensemble de belle qualité, se révèleront pleinement d'ici quelques années (4 à 5 ans).

#naturellementhardi

DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI
21 590 Santenay, France | www.philippehardi.fr

