

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

En venant de Dijon, ici commencent les Champs-Elysées de la Bourgogne. Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calciques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

DÉGUSTATION : éclatant et puissant

Accords mets-vins : Tartare de bœuf aux noisettes du piémont

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,14 ha
- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : A proximité du cône alluvial, faille survenue à l'époque périglaciaire, les terres sont calcaires et marneuses
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée sur l'inter-rang / Entretien de la ligne de souche par griffage ou lames inter-ceps

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 600 bouteilles

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.

