



Cépage

100% Pinot Noir

Origine

Les Hautes-Côtes de Beaune débutent juste après Corgoloin sur 5 kilomètres de large et s'étendent vers le sud sur près de 30 kilomètres jusqu'au petit village de Chassey-le-Camp, non loin de Chagny. Les types de sols y sont ici variés avec une altitude qui s'étage de 350 à 500 m. La plupart des vallons sont formés principalement d'argile et conviennent bien au Pinot Noir.

Sélection parcelle

Le profil de ces deux parcelles frise la perfection, en voici les principales caractéristiques : la première des particularités de ces deux parcelles est qu'il s'agit de vignes basses (10 000 pieds/hectares). Ensuite elles sont âgées (50 ans) et naturellement peu productives. En effet, ces vignes ne reçoivent plus d'engrais depuis déjà quelques années. Les rendements à l'hectare sont très faibles (30 hl/ha) alors que la législation en autorise 60 hl/ha ! Un seul rognage par an alors que dans d'autres parcelles il en faut cinq. A noter également que l'une des deux parcelles est en conversion de lutte biologique. Le mode de palissage est le Cordon de Royat qui est certainement le plus intéressant. En fin de l'herbe pousse naturellement dans les rangs pour « forcer » la vigne à produire des raisins très concentrés.

Vinification et élevage

Date de vendange : 14 septembre 2017. Les raisins sont récoltés en petites caisses percées, puis soigneusement triés sur table où s'affairent 10 personnes.
En cuverie : Les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. La macération dure 24 jours dont 5 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes. 4 piégeages.
En cave : Le vin est élevé 14 mois, sans soutirage, sur lies en fût avec 35% de fûts neufs.
Mise en bouteille : Par gravité en janvier 2019, vin filtré mais non collé.
Production : 4 000 bouteilles.

Notes de dégustation

Robe : Robe brillante et sombre, couleur grenat.
Nez : Des arômes de cassis et de fraise, quelques notes de violette et de poivre.
Palais : Une bouche fraîche et assez minérale, des tanins bien structurants et une belle longueur.

Accords mets et vins

Lapereau rôti, coq au vin, chevreuil grand veneur.

Potentiel de garde

4 à 6 ans.

Service

15°C



Millésime : 2017

2017, toute l'élégance de la Bourgogne.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne sans temps mort. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme.

L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle, rendant l'utilisation des tables de tri anecdotique. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés.

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs.

2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un très bon millésime !

Des vins rouges aux couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter ! Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.