

✧ Parcelle

- ✧ Cépage Pinot Noir
- ✧ Couleur rouge
- ✧ Superficie 1 ha
- ✧ Orientation sud
- ✧ Sol argilo-calcaire
- ✧ Age de la vigne 45 ans

✧ Terroir

Belles parcelles situées en partie à Remigny et pour une autre partie en bas du coteau de Chassagne, à la limite des communes de Puligny-Montrachet et Corpeau. Terrain riche, particulièrement adapté à la production des appellations génériques de Bourgogne : Chardonnay, Aligoté et Pinot Noir. Belles orientations au sud et dégagées de toute ombre qui leur assurent une maturité réussie à chaque millésime.

✧ Viticulture

Les travaux de culture traditionnels sont pratiqués de novembre à juillet: pré-taille, taille cordon de royat, labour, ébourgeonnage en fonction de la sortie des raisins pour la maîtrise des rendements, accolage, griffage des herbes à l'intérieur du rang, traitements en lutte raisonnée pour combattre les maladies de la vigne.

✧ Vinification

Macération à froid, fermentation alcoolique en cuve, pressurage des peaux avant entonnage constituent les premières étapes d'élaboration de ce vin. Ensuite, la fermentation malolactique est libre, et à température de la cave, c'est-à-dire entre 13 et 14°. Le soutirage en cuve est réalisé au bout du douzième mois pour préparer la mise en bouteille.

✧ Dégustation

Ses reflets rubis annoncent des fruits rouges (cassis, fraise) et une matière vineuse gourmande. Fruité et croquant sont les deux plaisirs en bouche les plus remarquables pour ce Bourgogne rouge de très belle tenue.

Il est remarquable de noter que tous nos 2011 ont été expressifs, ouverts et agréables à la dégustation très tôt et même avant leur mise en bouteille. Une qualité qui se confirme avec le temps.

✧ Millésime 2011

2011 est un millésime frais et technique:

- des conditions météorologiques maussades ont accentué la pression des maladies courantes de la vigne (mildiou, oidium,...)
- vigilance et soins manuels et mécaniques ont été de rigueur pour sauvegarder la récolte

Malgré des rendements modestes liés aux intempéries, ces efforts ont été largement récompensés par une qualité qui se confirme avec le temps: tous nos vins du millésime 2011 ont été agréables à goûter très jeunes et même avant leur mise en bouteille !

Avec les années, ce millésime classique reste très apprécié pour son expressivité et sa richesse tout en gardant une belle fraîcheur.

