

✧ 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

Le millésime 2012 nous donne une expression classique et équilibrée du Pinot Noir, cépage des vins rouges de Bourgogne.
Couleur : belle robe rubis clair avec une jolie brillance.
Bouquet : le nez est typique de fruits rouges et noirs (cassis, cerise, mûre) accompagné de notes épicées et de sous-bois.
Bouche : le vin est rond et fruité avec une structure tannique suffisamment présente pour donner du corps à ce vin rouge de bonne tenue pendant 4 à 5 ans.

✧ Millésime 2012

En 2012, les conditions climatiques ont rendu le travail du vigneron éprouvant : pluies abondantes, gelée printanière et orages de grêle se sont succédés de mai à septembre. Après une lutte de plusieurs mois pour préserver des raisins de qualité, les tonneaux ont été remplis, avec des rendements deux fois moindre par rapport à une année habituelle, mais d'un vin tout en concentration : richesse, rondeur et fraîcheurs sont donc les qualités que l'on retrouve dans nos vins. Il représente une belle récompense d'un millésime qui a vu se distinguer les vignerons les plus rigoureux et talentueux dans leurs pratiques.

✧ Consommation idéale 3 ans

Potentiel de garde



✦+

3-5 ans

