



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

L'appellation « Clos de l'Écu » provient du Moyen-âge : ce clos permettait aux propriétaires de l'époque de payer la redevance qu'ils devaient aux Ducs de Bourgogne. Ce clos, monopole du domaine, a été acquis en 2003 par François Faiveley-6ème génération.

Exposition : Sud
Sols : Graveleux
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 2 ha 37a 03 ca [5, 86 Acres]
Année de plantation : 1980, 1989, 1994, 1998



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Sur ce terroir, le pinot noir révèle une expression fruitée et veloutée très élégante. La robe est rubis profond, le nez est frais sur des notes de fruits rouges et noirs très purs. En bouche, c'est un vin énergique aux saveurs épicées associées à des notes légèrement mentholées. Ce vin offre un excellent potentiel de garde mais, par son caractère généreux, peut également se laisser découvrir dès à présent.

Accords : Magrets de canard, filet de bœuf, agneau de sept heures. Jarret de veau aux petites carottes caramélisées.

Température : 14°C à 16°C