



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Issues d'une parcelle de "Vieilles Vignes" (60 ans), "Les Ouvrées Rodin" dévoilent un grain de tanins et une délicatesse remarquable. Edmée Sirieys, arrière-grand-mère d'Erwan Faiveley, avait des liens familiaux avec Maurice Fenaille, grand amateur d'art. En 1885, il devient mécène d'Auguste Rodin. En souvenir des liens tissés avec Auguste Rodin et en hommage à cet artiste aux oeuvres intemporelles, notre joyau de la Côte de Nuits se nomme: « Les Ouvrées Rodin ».

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Eboulis très riches en calcaire

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 32 a 96 ca [0,81 Acres]

Année de plantation : 1966



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient 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 cuvaision, 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 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) 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

Belle robe rubis soutenu aux reflets violacés. Le nez offre un fruité complexe et des senteurs de fleurs épiciées. La bouche est vibrante avec des tanins fins prolongés par une admirable tension sur des notes mentholées et de poivre blanc. Intense, profonde, suave, élégante et subtile, la cuvée "Les Ouvrées Rodin" sublime l'expression aromatique de ce terroir.

Accords : Millefeuille au foie gras et aux poires, coq au vin, filet de boeuf, Risotto aux truffes

Température : 16°C