



### LE MILLÉSIME

2021 est un millésime rare. Le débourrement a commencé le 4 avril puis des gelées allant jusqu'à -8°C ont eu lieu durant les nuits des 5, 6 et 7 avril. De mai à juillet, le temps s'est montré frais et humide avec une floraison mi-juin. Nous avons débuté les vendanges le 21 septembre et terminé le 30 septembre. Nos vins rouges sont charmants, parfumés et épicés (poivre blanc, cannelle). 2021 présente un style classique bourguignon : tanins fins, belle intensité aromatique, notes croquantes de petits fruits rouges acidulés, bel équilibre. C'est un millésime élégant et de plaisir.



### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La première trace des Echezeaux remonte à la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle. Les moines de l'abbaye de Citeaux, conscients de la grande qualité de ce terroir et de ses vins avaient procédé à des échanges de parcelles pour posséder quelques ouvrées en Echezeaux. Notre parcelle se trouve dans un sous-climat de l'appellation : "En Orveaux", situé en pente, à proximité du Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru "La Combe d'Orveau".

Exposition : Sud  
Sols : En pente, peu profond  
Cépage : Pinot Noir

#### *Caractéristiques de notre parcelle*

Superficie : 0 ha 83 a 35 ca [2,06 Acres]  
Année de plantation : 1950, 1956, 1985



### 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 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 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

La robe est limpide, d'un beau rubis sombre. Le nez, complexe et très plaisant, offre une palette de senteurs fruitées et empyreumatiques. Le vin se montre rond et fruité en bouche. Les tanins enrobés et soyeux lui confèrent une belle persistance aromatique en fin de bouche. Ce grand cru présente une structure pleine et équilibrée qui laisse présager un excellent potentiel de garde.

Potentiel de garde : 10 à 25 ans