



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

Au VIII^{ème} siècle, Charlemagne possédait des vignes sur la côte d'Or. Il demanda d'"essarter" les terres favorables. Cette parcelle fut conquise sur la forêt. Située dans le sud-ouest du village, ce climat en Monopole a été acheté par le domaine en 2003 après un bail d'une cinquantaine d'années. Il s'agit de la plus petite appellation de Bourgogne - plus petite encore que la Romanée-Conti.

Exposition : Est

Sols : Très pierreux avec peu de terre, la roche est très proche.

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 60 a 95 ca - [1,50 Acres]

Année de plantation : 1971, 2005, 2007



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 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) 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 rubis foncé. Au nez, on découvre des arômes de fruits mûrs mariés à des notes boisées et à quelques notes réglissées. En bouche, les tannins sont assez volumineux et soyeux. C'est un vin élégant, bien équilibré, avec une belle persistance aromatique.

Accords : cannette rôtie, fricassée de volaille, pièce de boeuf, fromages affinés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans