



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

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