

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

« Marceniacum » (IV^{ème} siècle) serait sans doute la dérivation de « Marcenus », nom du propriétaire d'une villa romaine se trouvant sur le site. Ce vignoble appartenait auparavant aux moines de Bèze. "Les Echezeaux" est l'un des meilleurs climats de Marsannay et fait l'objet d'une demande de classement en Premier Cru.

Exposition : Sud-Est

Sols : Bruns foncé, secs, marnes, argiles, cailloux, graviers

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 90 a 88 ca [2,25 Acres]

Année de plantation : 1970, 1972



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 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% 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. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis intense, ce Marsannay « Les Echezeaux » offre au nez un bouquet de fruits rouges tirant sur le pruneau. En bouche, il est tannique et opulent, ce qui lui confère un bon potentiel de garde.

Accords : Terrine de chevreuil, civet de lièvre, pauchouse

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans