



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Cette parcelle est voisine de La Framboisière. Dans le Clos Rochette, les sols sont particulièrement compacts, durs au labour, jonchés de petites roches donnant leur nom à ce climat. Cette parcelle est un Monopole du Domaine depuis 1933.

Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-calcaires - sols compacts
Cépage : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 5 ha 45 a 25 ca - (13,47 Acres)
Année de plantation : 1960, 1987, 1999, 2009, 2017



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débouffé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (55%) en fûts de chêne français, dont 25% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquérir de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle complexité aromatique. le nez est frais sur des arômes de fleurs blanches et d'épices. Une belle vivacité en entrée de bouche s'équilibre avec la rondeur et le gras acquis lors de l'élevage en fûts de chêne. Le mariage des saveurs s'opère avec harmonie pour offrir un vin d'une grande délicatesse.

Accords : Vol au vent, Poissons, crustacés, huîtres, cassolettes de moules

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 5 à 7 ans