



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

"Les Duressses" est le seul premier cru de Monthélie à être situé dans le prolongement des Duressses d'Auxey-Duressses et non de l'autre côté de la vallée entre Volnay et Monthélie. Le Domaine Faiveley a acquis cette parcelle en 2007.

Exposition : Est
Sols : Terres profondes argileuses
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 37 a 50 ca - [0,93 Acres]
Année de plantation : 1956



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie 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 un tiers 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.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenu. Les arômes de petits fruits rouges sont associés à des notes florales (violette). Un vin d'une belle amplitude qui associe une certaine fraîcheur à une structure tannique ferme et veloutée. L'ensemble crée une belle harmonie.

Accords : Pigeon rôti, rognons de veau, pavé de rumsteak sauce au poivre

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans