

**MYOSOTIS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES
DE NUITS 2018**



Cuvée : Nature
Cépages : Pinot noir
Superficie : 2ha 14a 60ca
Rendement : 32,5 hl
Age des vignes : 3 à 70 ans
Mise en bouteille : 28-29/01/2020
Production: 750 caisses de
12 bouteilles
100 magnums, 20 jéroboams.

Bouteille: Bourgogne Tradition Cétie 63ml
Bouchon : 49/24 Super (analysé)
Alcool : 12.92 % Vol
Glucose/fructose : < 2g /l
Ac Totale : 4.15g/l
SO2 libre : 22 mg/l
SO2 total : 40 mg/l
CO2 : 800 mg/l
Ac volatile : 0.68g/l



SITUATION : Cette cuvée est l'expression de 2 parcelles à fort potentiel qualitatif : les "tilles" et "en la croix". Bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Cela nous a naturellement amené à une vinification alternative, qui pour nous est l'expression optimale du Pinot noir la vinification en vendange entière (pas égrappée) sans sulfites ajoutés.

VINIFICATION : Récolte manuelle, tri très soigneux. Encuvage de raisins entiers, sans ajout de SO2. Inertage avec un peu de carboglace. Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la FA. Elle durera environ 10 jours avec quelques pigeages. Le pressurage est doux (0,7 bars). La mise en fûts, neufs pour 6%, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Mise avec filtration. Ajout très léger de sulfites.

SPÉCIFICITÉ : Couleur intense, conséquence du fort ensoleillement de 2018. Nez très mûr à dominante de fruits noirs : myrtille, cassis. Bois très fondu, tannins enrobés, acidité discrète. C'est un pinot noir mûr mais qui reste modéré en alcool. Potentiel de garde moyen car l'acidité est modérée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal : 15-16 °C), ouvrir si possible 1 heure avant le service, voire carafier.

GARDE OPTIMALE : 2020 puis 2022-2025

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera la délicatesse. Il accompagnera aussi un pavé de biche ou un Langres par exemple.

