



# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE  
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77  
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com

Bourgogne  
Hautes-Côtes de Beaune  
Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Contrôlée



Orchis  
mascula

2012

Claire Naudin



Bourgogne  
Hautes-Côtes de Beaune  
Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Contrôlée

récolte 2012 :  
8681 bouteilles, 196 magnums, 50 Jéroboams

"Orchis mascula", petite orchidée sauvage, comme le pinot noir, affectionne les sols calcaires pauvres de cet endroit des Hautes-Côtes. Nous cueillons le raisin à la main et il fermente naturellement, sans ajout de sulfites. Elevé un an en fûts, le vin n'est pas filtré : servez doucement, dans un grand verre ballon et fermez les yeux... Il accompagnera des pétales de cabillaud à la réglisse, une pintade aux pommes, un carpaccio de canard... Optimum : 2014 puis 2016-2020.

Mise à la propriété  
**DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND**  
 12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France  
 www.naudin-ferrand.com

12 % vol.  750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

## BHCB Rouge 2012 Orchis mascula

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir	<b>AGE DES VIGNES</b>	43 ans, 11 ans et 9 ans.
<b>SUPERFICIE</b>	« En Bully » 0,75 ha, « La Grande Corvée de Bully » 0,40 ha, « En Foigery » 1,23 ha		
<b>RENDEMENT</b>	29 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	723 caisses, 196 mag, 50 Jéro
<b>SITUATION</b>	Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Ce qui nous a amenés à une vinification alternative, qui pour nous permet l'expression optimale du Pinot Noir : la vinification en vendange entière sans sulfites.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte <b>manuelle</b> avec tri très soigneux. Mise en cuve <b>sans éraflage ni SO<sub>2</sub></b> : inertage à la carboglace (CO <sub>2</sub> congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la fermentation alcoolique, qui durera environ 10 jours, avec quelques pigeages mais pas de remontages (puisque pas de soufre). Le pressurage est doux (0,7 bars). La mise en fûts, neufs pour 80%, s'est faite par gravité et sans aération. La FML était terminée mi-Novembre et l'élevage sur lie a été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité. Mise sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir le transport et le vieillissement.		
<b>MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE</b>	12 et 13 Mars 2014, sous vide, par nos soins, après 15 mois d'élevage 19 mg/l de SO <sub>2</sub> libre, 41 mg/l de SO <sub>2</sub> total et 950 mg/l de CO <sub>2</sub> .		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>La robe est d'intensité moyenne (il n'y a pas de SO<sub>2</sub> pour extraire les anthocyanes et la vendange entière adsorbe -refixe- de la couleur, donc cela s'explique). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : idéalement, redressez la bouteille 1H avant le service.</b></p> <p><b>Le nez est d'une belle complexité, alliant cerise croquante, coriandre feuille et rose ancienne. La bouche est mordante à l'attaque mais d'une belle profondeur, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin harmonieux, plaisant, déjà très agréable à boire, tout en finesse et en gourmandise.</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Servir chambré (idéal : 15 - 16 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.		
<b>OPTIMUM</b>	<b>2014 puis 2017-2020</b> (entre les deux, le fin sera fermé, moins agréable)		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p>Ce vin convient à la cuisine asiatique, dont il révélera toutes les saveurs avec finesse. Osez un cabillaud parfumé à la réglisse, mais aussi une pintade aux reinettes ou encore un carpaccio de canard...</p> <p>Mais ce vin est très polyvalent et accompagnera également des plats plus locaux (côte de bœuf, capaccio de canard, ou encore tartare de vea aux amandes).</p> <p>Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en finesse : Soumaintrain ou Cîteaux.</p> <p>Prenez de préférence un verre ballon de grand format, pour profiter de tous ses arômes, permis par une meilleur oxygénation.</p>		