

Domaine Henri Naudin-Ferrand

ALOXE-CORTON 2018



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 23 ares 47ca
Rendement : 48 hl/ha
Age des vignes : 1/3 : 110 ans
2/3 : 60 ans
Mise en bouteille : 17/03/2020
Production : 116 caisses de
12 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Tradition Cétie 63mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 13.08 % Vol
Glucose/fructose : 0.6 g/l
Ac Totale : 3.53 g/l
SO2 libre : 20 mg/l
SO2 total : 32 mg/l
CO2 : 680 mg/l
Ac volatile : 0.69g/l

SITUATION : La vigne est exposée plein Est à Aloxé-Corton. Le lieu dit « les Crapousuets » est un des rares endroits avec un peu de pente. Cela permet à la partie du haut, plantée en 1910, d'échapper au terrible gel de l'hiver 1956. Le bas, lui, a gelé et fut replanté en 1958. Cette vigne est donc un témoin du passé et une réserve de matériel végétal diversifié. Le potentiel est unique.

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, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Ajout très léger de sulfites. Mise avec filtration.

SPÉCIFICITÉ : La diversité génétique des vieux plants contribue à la complexité de ce vin. La pêche de vigne est souvent présente au nez comme en bouche. Le bois, neuf pour 33 %, est discret. La vinification, douce, permet une expression tout en délicatesse de ce vin, même en 2018.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C

CONSO OPTIMALE : 2020 puis 2022-2028, entre les deux, il sera fermé.

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin accompagnera volontiers un carré d'agneau de Pré Salé, ou même un médaillon de marcassin aux poires. Il s'accorde également très bien avec des fromages Bourguignons affinés : Époisses, Langres ou encore Soumaintrain...

