

Domaine Henri Naudin-Ferrand

LE CLOU 34 - VIN DE FRANCE 2018



Cuvée : Nature

Cépage : 100% Aligoté

Superficie : 99 ares 73 ca

Rendement : 47hl/ha

Age des vignes : 70 ans

Mise en bouteille : 10/12/2019

Production : 483 caisses de 12
bouteilles, 120 Magnums, 32

Jéroboams, 10 Mathusalems

Bouteille : Cettie 63 mm antique

Bouchon : 49 Parramon Super Analysé

Alcool : 11.86 % Vol

Glucose/fructose : < 0.3 g/l

Ac Totale : 3.32 g/l

SO2 libre : 20 mg/l

SO2 total : 35 mg/l

CO2 : 950 mg/l

Ac volatile : 0.39 g/l

SITUATION : La première parcelle, plantée en 1934, est située sur la commune de Corgoloin et est classée en appellation « Côte de Nuits Villages » ! Les 5 autres parcelles qui ont constitué la cuvée en 2018, ont toutes plus de 45 ans. Le sol est argilo-calcaire et assez peu profond, caractéristique des Hautes-Côtes. Il contribue à limiter le rendement de ces aligotés de caractère. L'orientation est plein Est, les vignes sont conduites en gobelets alignés, palissés ou en guyot simple.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites.

FA et FML à 100 % avec levures et bactéries naturelles. Élevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, mise par gravité.

Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.

SPÉCIFICITÉ : Ce vin est un aligoté atypique, d'où le choix de le vendre sous l'étiquette « Vin de France » : Exubérant au nez, avec des notes de fruit de la passion. Il est très rond en bouche et d'une bonne longueur. La bouche est puissante, expressive, complexe et saline en finale. La particularité de cet aligoté est de s'épanouir avec les années.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C). Passer en carafe (dégazage) si besoin.

GARDE OPTIMALE : À boire dans les 3 ans suivant la mise en bouteille.

ACCORDS METS ET VINS : À essayer pour un apéritif raffiné, avec un carpaccio de Saint Jacques...

Ensuite il accompagnera dignement des poissons crus ou des Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!! À l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs.

