



Echézeaux Grand Cru 2015

Encépagement :	Sol :	Superficie :	Rendement :	Age de la vigne :	Production :
100% Pinot noir	Argilo calcaire, sableux	34 a 10 ca	34 hl/ha	36 ans	1306 bouteilles 50 magnums 22 jéroboams

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
05/04/17	12,54% vol.	< 2 g/l	3,56 g/l	39 mg/l	20 mg/l	630 mg/l	0,57 g/l

Situation :

La parcelle « les Rouges du Bas » est située au cœur du Grand Cru Echézeaux et bénéficie d'une très belle exposition, la pente étant forte à cet endroit. Le sol est moyennement profond (60 cm en bas et 1m20 en haut de la parcelle) sur la dalle calcaire rose. L'enherbement et le travail superficiel du sol permettent de limiter l'érosion potentiellement importante, liée à la forte pente.

Vinification :

Récolte le matin à la fraîche, pas de tri des raisins nécessaire en 2015, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 15 jours, avec très peu de pigeages, aucun remontage. Pressurage rapide à basse pression, assemblage jus de goutte et jus de presse, entonnage par gravité sans aération.

Elevage :

Elevage en fûts neufs (61%) : chêne de l'Allier. FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). Pas de filtration.

Dégustation / Service :

Très bel équilibre : un fruit mûr, du gras et des tanins amples, un vin de grande garde. A servir autour de 17-18 °C, 4 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.

Optimum :

L'idéal serait d'attendre 2018 à 2020, voire même 2025... (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon décanter et prendre son temps !

Accords gastronomiques :

A vin de caractère, plats de caractère : des râbles de lièvre aux reinettes, des perdreaux aux raisins ou encore une gigole de chevreuil rôtie, à moins de servir le chevreuil en steak ! Bien sûr un beau morceau de sanglier sera parfait. A moins que vous n'attendiez le fromage : alors un « Ami du Chambertin » sera idéal !



12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com