

**GALANTHUS NIVALIS
VIN DE FRANCE 2018**



Cuvée : Nature
Cépages : Pinot blanc
Superficie : 43 ares
Rendement : 30 hl/ha
Age des vignes : 49 ans
Mise en bouteille : 27/01/2020
Production : 135 caisses de 12
bouteilles, 20 Magnums, 5
Jéroboams

Bouteille : Bourgogne trad Cetié 63 mm
Bouchon : 49-24 Parramon Super Analysé
Alcool : 14.43 % Vol
Glucose/fructose : < 2 g/l
Ac Totale : 3.58 g/l
SO2 libre : 19 mg/l
SO2 total : 41 mg/l
CO2 : 930 mg/l
Ac volatile : 0.36 g/l



SITUATION : Ce pinot blanc est originaire du domaine Gouges à Nuits Saint Georges. Mon père l'a planté en 1969 pour sa précocité. Depuis 2016, nous le mettons en bouteille séparément. La vigne est exposée plein sud – « En Bully » – sur Pernand. Il est toujours notre premier raisin blanc récolté.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Pressurage en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Débourageage naturel (sans enzymes), par gravité. Mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts de 2-3 vins. Elevage sur lie pendant 12 mois. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir transport et vieillissement.

SPÉCIFICITÉ : Contrairement au chardonnay, nous ne l'élevons pas en fût neuf mais en fûts d'au moins 2 vins. Nous cherchons à exprimer sa dimension florale avant tout. Ce pinot blanc bourguignon se caractérise aussi par sa remarquable fraîcheur. L'ensemble présente une belle aptitude au vieillissement même si le millésime 2018 est un peu plus rond que la moyenne.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir frais mais non glacé (idéal : 10-12°C). Ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, envisager un passage en carafe si le CO₂ perturbe.

GARDE OPTIMALE : 2020-2025.

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux (France Haliotis) des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse rôtie, des quenelles de veau ou un risotto safrané ! Enfin, il peut aller jusqu'au fromage : essayez sur un chèvre très sec.

