

Domaine Henri Naudin-Ferrand

BELLIS - BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE - 2018



Cuvée : Nature
Cépages : Chardonnay
Superficie : 1 ha 7ares 20 ca
Rendement : 50 hl/ha
Age des vignes : 36 ans
Mise en bouteille : 27-28/12/2019
Production : 577 caisses de 12
bouteilles, 70 Magnums, 20
Jéroboams

Bouteille : Bourgogne trad Cctie 63 mm
Bouchon : 49-24 Super analysé
Alcool : 13.92 % Vol
Glucose/fructose : < 1 g/l
Ac Totale : 3.7 g/l
SO2 libre : 21 mg/l
SO2 total : 41 mg/l
CO2 : 990 mg/l
Ac volatile : 0.43 g/l



SITUATION : Nous avons sélectionné nos deux meilleurs parcelles de chardonnay, dans le but d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation.

- « En Daisey » : située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée plein sud,

- « En Bully » : située sur la commune de Pernand-Vergelesses, également exposée plein sud.

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. 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 : La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts (30% neufs). Le nez est d'une belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes. La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit très frais pour 2018. L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !

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.

