

# Domaine Henri Naudin-Ferrand

## ORCHIS BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2022



Cuvée : Nature  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 4 ha 10 ares 40 ca  
Rendement : 30 hl/ha  
Age des vignes : 18 à 53 ans  
Mise en bouteille : 31/01 au  
2/02/2024  
Production : 13835 bouteilles  
Vendanges : du 4 au 9 septembre  
2022

Bouteille : Tradition Cete 63 mm antique  
Bouchon : Parramon 49 Super Analysé  
Alcool : 12.23 % Vol  
Glucose/fructose : < 0.3 g/l  
Ac Totale : 3.68 g/l  
SO2 libre : 18 mg/l  
SO2 total : 42 mg/l  
CO2 : 860 mg/l  
Ac volatile : 0.71 g/l



**SITUATION** : Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Ce qui nous a amené à une vinification alternative, qui, pour nous, permet l'expression optimale du pinot noir : la vinification en vendange entière (pas égrappée), sans sulfites ajoutés.

**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, neufs pour 10%, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie à été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Mise en bouteille sans filtration. Ajout d'un peu de SO2.

**SPÉCIFICITÉ** : La robe est d'intensité forte. Le nez est plutôt en retrait par rapport à d'autres années avec de beaux fruits mûrs qui font penser à des fruits noirs. La bouche présente des tanins serrés, plus denses et plus structurés que d'habitude qui demanderont de la patience.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Servir chambré (idéal 15-16°C), ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service voire carafier.

**GARDE OPTIMALE** : 2024 puis 2026 - 2032

**ACCORDS METS ET VINS** : Ce vin convient à la cuisine asiatique, dont il révélera toute la délicatesse et la complexité. Osez aussi un cabillaud parfumé à la réglisse, une pintade aux reinettes ou encore un carpaccio de canard... Ce vin est très polyvalent et permet de belles explorations ...

