

# Domaine Henri Naudin-Ferrand

## BELLIS - BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE - 2020



Cuvée : Nature  
Cépage : Chardonnay  
Superficie : 1,5 ha  
Rendement : 25 hl/ha  
Age des vignes : 51 et 28 ans  
Mise en bouteille : 15/03/2022  
Production : 4 632 bouteilles  
Vendanges : 1er et 9/09/2020

Bouteille : Bourgogne trad Cctie 63 mm  
Bouchon : 49-24 Parramon Super Analysé  
Alcool : 12.94 % Vol  
Glucose/fructose : 0.41 g/l  
Ac Totale : 4.28 g/l  
SO2 libre : 18 mg/l  
SO2 total : 38 mg/l  
CO2 : 880 mg/l  
Ac volatile : 0.45 g/l



**SITUATION** : Nous avons sélectionné nos deux meilleures 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 (CO<sub>2</sub> congelé). Débourage naturel (sans enzymes), par gravité. Mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage en fûts sur lie pendant 12 mois. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration en Mars 2022. 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 2020. 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 CO<sub>2</sub> perturbe.

**GARDE OPTIMALE** : 2022-2030.

**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.

