

Domaine Henri Naudin-Ferrand

BELLIS BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2022 "ELEVAGE LONG"



Cuvée : Nature
Cépage : Chardonnay
Superficie : 1 ha 07 a 20 ca
Rendement : 33 hl/ha
Age des vignes : 40 ans
Mise en bouteille : 13/02/25
Production : 839 bouteilles
Vendanges : 3-4 Septembre 2022

Bouteille: Bourgogne Exclusive Cctie 63mm
Marquage "Claire Naudin Ferrand"
Bouchon : 49-24 Parramon Super Analysé
Alcool : 13.77% Vol
Glucose/fructose : <0.3 g/l
Ac Totale : 4.95 g/l
SO2 libre : 12 mg/l
SO2 total : 26 mg/l
CO2 : 900 mg/l
Ac volatile : 0.57 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 (CO₂ congelé). Débourage naturel (sans enzymes), par gravité. Mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage de 3 fûts sur lie pendant 24 mois. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration en Février 2025. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir transport et vieillissement.

SPÉCIFICITÉ : La robe est intense suite à l'élevage prolongé. Le nez est d'une belle complexité, alliant notes de fruits à coques, boisé toasté et agrumes. La bouche est pure et bien structurée, d'une bonne longueur, le boisé est fondu, soutenu. L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir encore 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 : 2025 - 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 ou un comté affiné 50 mois.

