

CLEMATIS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES
DE NUITS 2020



Cuvée : Nature

Cépage : Chardonnay

Superficie : 1,17 ha

Rendement : 33 hl/ha

Age des vignes : 27 ans

Mise en bouteille : 15-16/03/2022

Production : 4 632 bouteilles

Vendanges : 2-3/09/2020

Bouteille : Bourgogne trad Cetié 63 mm

Bouchon : 49-24 Parramon Super analysé

Alcool : 13.6 % Vol

Glucose/fructose : 0.48 g/l

Ac Totale : 4.09 g/l

SO2 libre : 18 mg/l

SO2 total : 36 mg/l

CO2 : 950 mg/l

Ac volatile : 0.51 g/l



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

- « Les Tilles » : située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée Est.

En 2020, les raisins ont été récoltés à parfaite maturité et ont conservé une belle acidité naturelle.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Pressurage en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Débourbage 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 (36% neufs). Le nez est d'une belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes et ananas. La bouche est pure et bien structurée, le boisé est présent mais contrebalancé par un fruit très frais pour 2020 L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre charnu et profond.

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 : 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 farcie aux cèpes, des quenelles de brochet ou un risotto aux chanterelles. Enfin, il peut aller jusqu'au fromage : essayez sur un citeaux.

