

# Domaine Henri Naudin-Ferrand

## LE CLOU 34 VIN DE FRANCE 2022



Cuvée : Nature

Cépage : 100% Aligoté

Superficie : 1 ha 25 ca

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 62 à 87 ans

Mise en bouteille : 11-12/07/23

Production : 4685 Bouteilles,  
300 Magnums, 60 Jeros, 30 Mathu

Vendanges: 2-8/09/22

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cetié 63mm  
"CLAIRE NAUDIN FERRAND"

Bouchon : 49 Parramon Super Analysé

Alcool : 12.48 % Vol

Glucose/fructose : <0.3g/l

Ac Totale : 3.69 g/l

SO2 libre : 15 mg/l

SO2 total : 25 mg/l

CO2 : 950 mg/l

Ac volatile : 0.30 g/l

**SITUATION** : La première parcelle, plantée en 1934, est située sur la commune de Corgoloin et est classée en appellation « Côte de Nuits Villages » ! Les 5 autres parcelles qui ont constitué la cuvée ont toutes plus de 50 ans. Le sol est argilo-calcaire et assez peu profond, caractéristique des Hautes-Côtes. Il contribue à limiter le rendement de ces aligotés de caractère. L'orientation est plein Est, les vignes sont conduites en gobelets alignés, palissés ou en guyot simple.

**VINIFICATION** : Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites. FA et FML à 100 % avec levures et bactéries indigènes. Élevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, mise par gravité. Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.

**SPÉCIFICITÉ** : Ce vin est un aligoté atypique, d'où le choix de le vendre sous l'étiquette « Vin de France » : Exubérant au nez, avec des notes de fruit de la passion à maturité (2 ans après mise). Il est très rond en bouche et d'une bonne longueur. La bouche est puissante, expressive, complexe et saline en finale. La particularité de cet aligoté est de s'épanouir avec les années.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C). Passer en carafe (dégazage) si besoin (picotement trop marqué sur la langue) .

**GARDE OPTIMALE** : À boire dans les 5 ans suivant la mise en bouteille.

**ACCORDS METS ET VINS** : À essayer pour un apéritif raffiné, avec un carpaccio de Saint Jacques.... Ensuite il accompagnera dignement des poissons crus ou des Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!! À l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs.

