

**LADOIX 1ER CRU
LA CORVÉE 2018**



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 55 ares 97ca
Rendement : 48 hl/ha
Age des vignes : 30 à 70 ans
Mise en bouteille : 16/03/2020
Production : 277 caisses de
12 bouteilles, 52 magnums,
5 jéroboams

Bouteille : Bourgogne Tradition Cetié 63mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 13.40 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3g/l
Ac Totale : 3.55g/l
SO2 libre : 21 mg/l
SO2 total : 31 mg/l
CO2 : 580 mg/l
Ac volatile : 0.68g/l

SITUATION : Cette parcelle est située à « Buisson », le hameau de Ladoix. La vigne est sur un coteau argilo-calcaire bien drainant, de pente moyenne (ce qui limite l'érosion) et orienté plein sud. La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la surmaturité. La vigne fût plantée aux 2/3 en 1955, en sélections massales et le reste en 1987, en clones fins.

VINIFICATION : Vendange entière, avec inertage au CO2. Quelques pigeages. Fermentations naturelles (FA et FML). Élevage sur lies très fines en fûts, dont 43% de fûts neufs. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins – après un léger sulfitage – par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.

SPÉCIFICITÉ : Nez intense, alliant fruits rouges, notes toastées et une touche de violette. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et mûr, à tendance fruits noirs. La bouche est élégante et tendre, d'une structure suave (côté sud). L'expression d'une belle maturité du pinot noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir. Un Ladoix Premier Cru de grande classe, avec un beau potentiel de garde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C entre les deux, il sera fermé.

CONSO OPTIMALE : 2020 puis 2022-2028

ACCORDS METS ET VINS : À vin de caractère, plat de caractère : un roti de biche ou de bison. Un pigeon cuit rosé ou encore une belle pièce de charolais, mûrée à point (36 à 40 mois).

