

**MYOSOTIS**  
**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS**  
**2021**



Cuvée : Nature  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 2 ha 12 a 11 ca  
Rendement : 19 hl/ha  
Age des vignes : 22 à 65 ans  
Mise en bouteille : 14-15/12/2023  
Production : 5175 Bouteilles  
Vendanges : du 24 au 30/09/21

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cétie 63mm  
"CLAIRE NAUDIN FERRAND"  
Bouchon : Parramon 49 Super Analysé  
Alcool : 12.37 % Vol  
Glucose/fructose : < 0.3g/l  
Ac Totale : 3.24 g/l  
SO2 libre : 17 mg/l  
SO2 total : 47 mg/l  
CO2 : 850 mg/l  
Ac volatile : 0.62 g/l



**SITUATION** : Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : « Les Tilles », « La Croix », « Les Chaumes » et « Le Champ Lavoca ». Bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Cela nous a naturellement amené à une vinification alternative, qui pour nous est l'expression optimale du Pinot noir : la vinification en vendange entière (pas égrappée) sans sulfites ajoutés.

**VINIFICATION** : Récolte manuelle, tri très soigneux. Encuvage de raisins entiers, sans ajout de SO2. Inertage avec un peu de carboglace. Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la FA. Elle durera environ 10 jours avec quelques pigeages. Le pressurage est doux (0,7 bars). La mise en fûts, de 1 à 3 vins, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Ajout très léger de sulfites. Mise sans filtration.

**SPÉCIFICITÉ** : Couleur Légère, conséquence du faible ensoleillement de 2021. Nez très fruité à dominante de fruits noirs et d'épices douces (poivre sauvage), Bois très fondu, tannins enrobés, acidité présente. C'est un pinot noir léger qui reste modéré en alcool, potentiel de garde moyen car la structure est légère.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Servir chambré (idéal : 15-16 °C), ouvrir si possible 1 heure avant le service, voire carafes.

**GARDE OPTIMALE** : 2023 puis 2026-2030

**ACCORDS METS ET VINS** : Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera la délicatesse. Il accompagnera aussi un pavé de biche ou un Langres par exemple.

