

# Domaine Henri Naudin-Ferrand

## MYOSOTIS BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2022



Cuvée : Nature  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 2 ha 33 a 3 ca  
Rendement : 24 hl/ha  
Age des vignes : 25 à 65 ans  
Mise en bouteille : 07/02/24  
Production : 6795 bouteilles, 180  
magnums, 20 Jero  
Vendanges : 6-8/09/22

Bouteille : Bourgogne Cétie 63  
"CLAIRE NAUDIN FERRAND"  
Bouchon : Parramon 49/24 Super analysé  
Alcool : 13.05 % Vol.  
Glucose/fructose : <0.3 mg/l  
Ac Totale : 3.54 g/l  
SO2 libre : 17 mg/l  
SO2 total : 44 mg/l  
CO2 : 800 mg/l  
Ac volatile : 0.65 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, neufs pour 8%, 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 intense, conséquence du fort ensoleillement de 2022. Nez très mûr à dominante de fruits noirs : myrtille, cassis. Bois très fondu, tannins enrobés, acidité discrète. C'est un pinot noir mûr mais qui reste modéré en alcool. Potentiel de garde moyen car l'acidité est modérée également.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Servir chambré (idéal : 13 °C), ouvrir si possible 1 heure avant le service, voire carafier.

**GARDE OPTIMALE** : 2025 puis 2027 - 2032

**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.

