

**MYOSOTIS**  
**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS**  
**2023**



Cuvée : Nature  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 2 ha 45 a 3 ca  
Rendement : 40 hl/ha  
Age des vignes : 26 à 66 ans  
Mise en bouteille : 5-6/12/24  
Production : 11698 bouteilles, 200  
magnums, 30 Jero  
Vendanges : 10-11/09/23

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cétie 63mm  
"CLAIRE NAUDIN FERRAND"  
Bouchon : Parramon 49/24 Super analysé  
Alcool : 12.28 % Vol.  
Glucose/fructose : <0.3 mg/l  
Ac Totale : 3.78 g/l  
SO2 libre : 17 mg/l  
SO2 total : 47 mg/l  
CO2 : 740 mg/l  
Ac volatile : 0.72 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 10%, 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, grâce à un ensoleillement régulier en 2023. 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.

