

ORCHIS AERIUS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
2020



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 4,1070 ha
Rendement : 29 hl/ha
Age des vignes : 15 et 51 ans
Mise en bouteille : 18-20/01/2022
Production : 484 bouteilles
Vendanges : du 30/08 au 5/09/2020

Bouteille : Tradition Cete 63 mm antique
Bouchon : Parramon 49 Super Analysé
Alcool : 12.37% Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.65 g/l
SO2 libre : 20 mg/l
SO2 total : 36 mg/l
CO2 : 800 mg/l
Ac volatile : 0.42 g/l



SITUATION : Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Ce qui nous a amené à une vinification alternative, qui, pour nous, permet 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). Cette micro cuvée est le résultat d'un élevage dans un contenant expérimental. Il s'agit d'une petite cuve en chêne avec une autre petite cuve en chêne à l'intérieur afin d'augmenter la surface de contact du vin avec le bois. Le tout est bouché par un couvercle en verre. Mise en bouteille sans filtration. Ajout d'un peu de SO2.

SPÉCIFICITÉ : La robe est d'intensité moyenne. Le nez est d'une belle complexité, alliant cerise croquante, coriandre feuille et rose ancienne. La bouche est satinée et d'une belle profondeur, le boisé est fondu. L'ensemble donne un vin harmonieux, plaisant, très agréable à boire, tout en finesse et en gourmandise.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal 12-14°C), ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service voire carafier.

GARDE OPTIMALE : 2025 - 2030.

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin convient à la cuisine asiatique, dont il révélera toute la délicatesse et la complexité. Osez aussi un cabillaud parfumé à la réglisse, une pintade aux reinettes ou encore un carpaccio de canard... Ce vin est très polyvalent et permet de belles explorations ...

