

ORCHIS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
2021



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 4 ha 40 a 69 ca
Rendement : 26 hl/ha
Age des vignes : 15 à 51 ans
Mise en bouteille :
31/01-01/02/2023
Production : 13240 bouteilles -
800 Magnums - 30 Jero - 12 Mathu
Vendanges : du 25/09 au 02/10/21

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cétie
63mm "CLAIRE NAUDIN FERRAND"
Bouchon : Parramon 49 Super Analysé
Alcool : 11.74 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3g/l
Ac Totale : 3.55 g/l
SO2 libre : 16 mg/l
SO2 total : 44 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 : 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). La mise en fûts de 1 à 3 vins, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie à été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. 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 mordante à l'attaque mais d'une belle profondeur, boisé discret, contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin harmonieux, plaisant, très agréable à boire, tout en finesse et en élégance.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal 15-16°C), ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service voire carafier.

GARDE OPTIMALE : 2023 puis 2026 - 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.

