

VIOLA
CÔTES DE NUITS VILLAGES
2020



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 1.8753 ha
Rendement : 16 hl/ha
Age des vignes : 45 à 93 ans
Mise en bouteille : 16 - 17 / 03 / 2022
Production : 292 caisses de 12 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Antique Cétie 63mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 13,63
Glucose/fructose : < 0.3 g / l
Ac Totale : 4.17 g / l
SO2 libre : 16 mg / l
SO2 total : 25 mg / l
CO2 : 800 mg / l
Ac volatile : 0.51



SITUATION : Cette cuvée est issue de 5 lieux, situés sur la commune de Corgoloin, lieux-dits : « En Vireville » (2 parcelles), « En Fontenelle », « le Creux de Sobron », « La Montagne » (3 parcelles) et « Le Fourneau ». Vigne très âgées (56 à 116 ans). Sols argilo-calcaires, coteau orienté plein Est (maturation idéale du pinot noir).

VINIFICATION : Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des raisins entiers sous CO₂, sans SO₂. Cuvaizon totale de 14 jours avec quelques pigeages. Pas de remontages. Fermentations naturelles à 95%. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité (pas de pompage) après décantation de 48h. Elevage en fûts – dont 35% de neufs – et sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Sulfitages à doses très modérées pendant l'élevage et pour la préparation à la mise. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. Pas de filtration.

SPÉCIFICITÉ : Nez intense et caractéristique des fermentations en vendange entière : petite note de coriandre feuille et cerise croquante, touche florale. Le bois s'exprime par sa suavité et des notes de torréfaction. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges (griottes). Bouche fraîche et charnue à la fois, charpente enrobée, tanins fondus, acidité modérée. C'est l'expression élégante et voluptueuse d'un pinot noir issus de vieilles vignes, sur un très beau terroir, travaillé avec respect.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal : 15-16 °C), laisser s'épanouir dans un verre grand format.

GARDE OPTIMALE : 2022 puis 2026-2035

ACCORDS METS ET VINS : Un gigot d'agneau fera merveille. À maturité optez pour du gibier : un pavé de biche par exemple ou un Époisses bien fait.

