

Domaine Henri Naudin-Ferrand

VIOLA CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2022



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 2 ha 03 a 82 ca
Rendement : 26 hl/ha
Age des vignes : 48 à 100 ans
Mise en bouteille : 03/04/24
Production : 6189 Bouteilles, 120
magnums, 13 jéroboams, 4 mathusalem
Vendanges: 30/08 - 02/09/2022

Bouteille : Bourgogne Antique Cétie 63mm
"CLAIRE NAUDIN FERRAND"
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 13.13 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.95 g/l
SO2 libre : 13 mg/l
SO2 total : 53 mg/l
CO2 : 770 mg/l
Ac volatile : 0.61 g/l



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 ». Vignes 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. Cuvaision 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 33% 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 torrification. 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 issu de vieilles vignes, sur un très beau terroir, travaillé avec respect.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal : 13 °C), laisser s'épanouir dans un verre grand format.

GARDE OPTIMALE : 2025 puis 2028 - 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.

