

BELLIS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
2023



Cuvée : Nature
Cépage : Chardonnay
Superficie : 1 ha 07 a 20 ca
Rendement : 25 hl/ha
Age des vignes : 41 ans
Mise en bouteille : 12/02/25
Production : 3228 bouteilles,
120 magnums, 20 Jero
Vendanges : 10-11 Septembre
2023

Bouteille: Bourgogne Exclusive Cctie 63mm
Marquage "Claire Naudin Ferrand"
Bouchon : 49-24 Parramon Super Analysé
Alcool : 13.90 % Vol
Glucose/fructose : <0.3 g/l
Ac Totale : 4.09 g/l
SO2 libre : 12 mg/l
SO2 total : 30 mg/l
CO2 : 900 mg/l
Ac volatile : 0.52 g/l



SITUATION : Nous avons sélectionné nos deux meilleures parcelles de chardonnay, dans le but d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation.

- « En Daisey » : située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée plein sud,
- « En Bully » : située sur la commune de Pernand-Vergelesses, également exposée plein sud.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Pressurage en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Débourbage naturel (sans enzymes), par gravité. Mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage en fûts sur lie pendant 12 mois. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration en Février 2025. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir transport et vieillissement.

SPÉCIFICITÉ : La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts (25% neufs). Le nez est d'une belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes. La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit très frais pour 2023. L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir frais mais non glacé (idéal : 10-12°C). Ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, envisager un passage en carafe si le CO₂ perturbe.

GARDE OPTIMALE : 2025 - 2030

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux (France Halotis) des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse rôtie, des quenelles de veau ou un risotto safrané ! Enfin, il peut aller jusqu'au fromage : essayez sur un chèvre très sec.

