

ECHÉZEAUX GRAND CRU
2019



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 34 ares 10 ca
Rendement : 26 hl/ha
Age des vignes : 39 ans
Mise en bouteille : / /2021
Production : 1080 bouteilles, 12
magnums, 3 jéroboams

Bouteille : Bourgogne Domaine Cétie 63 mm
Bouchon : Parramon 49/24 fleur Analysé
Alcool : 13.5 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.94 g/l
SO2 libre : 12 mg/l
SO2 total : 22 mg/l
CO2 : 730 mg/l
Ac volatile : 0.80 g/l

SITUATION : La parcelle « les Rouges du Bas » est située au cœur du Grand Cru Echézeaux et bénéficie d'une très belle exposition, la pente étant forte à cet endroit. Le sol est moyennement profond (60 cm en bas et 1m20 en haut de la parcelle) sur la dalle calcaire rose. L'enherbement l'hiver et le travail superficiel du sol permettent de limiter l'érosion potentiellement importante, liée à la forte pente.

VINIFICATION : Tri minutieux des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 15 jours, avec très peu de pigeages, aucun remontage. Pressurage rapide à basse pression, assemblage jus de goutte et jus de presse, entonnage par gravité sans aération. Elevage : Elevage en fûts neufs (67%) : chêne de l'Allier. FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). Pas de filtration.

SPÉCIFICITÉ : Très bel équilibre : un fruit mûr, du gras et des tanins amples, un vin de grande garde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C, servir (si possible) 4 heures minimum après ouverture puis le laisser s'épanouir. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.

CONSO OPTIMALE : L'idéal serait d'attendre 2026 voire même 2031... (sous réserve de bonnes conditions de stockage) sinon decanter et prendre son temps...

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin appelle le gibier, à poils ou à plumes. Un filet de biche sauce grand veneur, un sanglier rôti à la broche, un demi pigeon au miel ou encore un canard sauvage seront de bonne compagnie.

