

VIOLA
CÔTES DE NUITS VILLAGES
2023



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 2 ha 03 a 82 ca
Rendement : 47 hl/ha
Age des vignes : 48 à 121 ans
Mise en bouteille : 23/04/25
Production : 7000 Bouteilles, 241
Magnums, 27 Jero, 6 Mathu
Vendanges : 5-8/09/23

Bouteille : Bourgogne Antique Cétie 63mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 12.17 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.47 g/l
SO2 libre : 18 mg/l
SO2 total : 38 mg/l
CO2 : 770 mg/l
Ac volatile : 0.65 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 ». Vigne très âgées (48 à 121 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 (levures indigènes). Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité (pas de pompage) après décantation de 48h. Elevage en fûts – dont 30% 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 : 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.

