

ECHÉZEAUX GRAND CRU
2024



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 34 ares 10 ca
Rendement : 7.3 hl / ha
Age des vignes : 44 ans
Mise en bouteille : Avril 2026
Production : environ 200 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Exclusive CNF
Bouchon : Parramon 49/24 fleur Analysé
Alcool : 11.8 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.37 g/l
SO2 libre : 10 mg/l
SO2 total : 25 mg/l
CO2 : 850 mg/l
Ac volatile : 0.83 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 particulièrement minutieux des raisins (pour éliminer les grains séchés par le mildiou), pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes contrôlées, 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 fût neuf (100%) : chêne de l'Allier. FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans pompage. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). Pas de filtration.

SPÉCIFICITÉ : Très bel équilibre : un fruit frais, des notes florales, des tanins soyeux, un vin de garde moyenne.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C, servir (si possible) 2 heures minimum après ouverture puis le laisser s'épanouir. Le passage en carafe n'est pas recommandé car le vin perdrait en subtilité.

CONSO OPTIMALE : L'idéal serait d'attendre 5 voire même 10 ans (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.

