

Orchis
mascula



Récolte 2015

Claire Naudin

Bourgogne
Hauts-Côtes de Beaune
Orchis Mascula
2015



Cépage :	Superficie :	Rendement :	Age des vignes :	Production :
100% pinot noir	« En Bully » 0,75 ha « La Grande Corvée de Bully » 0,40 ha « En Foigery » 1,23 ha	29 hl/ha	46 ans 14 ans 12 ans	8958 bouteilles 120 magnums 20 jéroboams

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
14/02/17	12,13% vol.	<2 g/l	3,42 g/l	16 mg/l	38 mg/l	750 mg/l	0,53 g/l

Situation :

Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Ce qui nous a amené à une vinification alternative, qui, pour nous, permet l'expression optimale du Pinot noir : la vinification en vendange entière (pas égrappée), sans sulfites ajoutés.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri très soigneux. Mise en cuve sans éraflage ni SO₂ : inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la FA, qui durera environ 10 jours, avec quelques pigeages mais pas de remontages (puisque pas de soufre). Le pressurage est doux (0,7 bars). La mise en fûts, neufs pour 44%, s'est faite par gravité et sans aération. La FML était terminée mi-Novembre et l'élevage sur lie a été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité. Mise sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir le transport et le vieillissement.

Spécificités :

La robe est d'intensité moyenne (il n'y a pas de SO₂ pour extraire les anthocyanes et la vendange entière adsorbe -refixe- de la couleur, donc cela s'exprime). La limpidité peut varier, entre bouteilles (vin non filtré) : idéalement, redressez la bouteille 1h avant le service. Le nez est d'une belle complexité, alliant cerise croquante, coriandre feuille et rose ancienne. La bouche est mordante à l'attaque mais d'une belle profondeur, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin harmonieux, plaisant, déjà très agréable à boire, tout en finesse et en gourmandise.

Conseils de service : Servir chambré (idéal 15-16°C), ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, voire carafer.

Optimum :

2017 puis 2019-2025 (entre les deux, le vin sera fermé, moins agréable)

Accords gastronomiques :

Ce vin convient à la cuisine asiatique, dont il révélera toute la délicatesse et la complexité. Osez aussi un cabillaud parfumé à la réglisse, une pintade aux reinettes ou encore un carpaccio de canard... Ce vin est très polyvalent et permet de belles explorations ...



12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com