



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
blanc
'Clematis Vitalba'
2017



Encépagement :		Superficie :		Rendement :		Age de la vigne :		Production :	
100% Chardonnay		1 ha 17 a : lieu-dit : « Les Tilles »		32 hl/ha		24 ans		4567 bouteilles 30 magnums- 10 jéroboams	
Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale (H ₂ SO ₄) :	SO ₂ libre :	SO ₂ Total :	CO ₂ (pas de dégazage) :	Ac. Volatile :		
30/01/19	13,26 % vol.	<2 g/l	3,72 g/l	18 mg/l	43 mg/l	990 mg/l	0,50 g/l		

Situation : Nous avons choisi une vinification alternative (fermentation sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation. « Les Tilles » est une parcelle située sur la commune de Magny-lès-Villers. Orientée plein est, elle a produit en 2017 des raisins très sains et d'un bel équilibre alcool / acidité.

Vinification : Récolte manuelle, tri rapide car le raisin le permettait, pressurage sans ajout de sulfites, et en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé, par précaution). Débourageage naturel (sans enzymes) par gravité, mise en fûts par gravité et sans aération. 30 % de fûts neufs. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie jusqu'en juillet. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir le transport et le vieillissement.

Spécificités : La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts. La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est conseillé de redresser la bouteille 2h avant le service. Le nez est d'une très belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes et ananas frais. La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est bien intégré car élégant. L'ensemble donne un vin harmonieux, qui pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre agréable, sur une fraîcheur revigorante pour le millésime.

Conseil de service : Servir frais mais non glacé (10 – 12 °C), ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, envisager un passage en carafe si le CO₂ perturbe.

Optimum : 2018-2025

Accords gastronomiques :

Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse farcie aux Cèpes, des quenelles de brochet ou un risotto aux chanterelles. Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : essayez un Cîteaux...

