



Vin de France
blanc
'Galanthus nivalis'
2016



Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age des vignes	Production :
100% chardonnay	43 a 00 ca	20,5 hl/ha	48 ans	1163 bouteilles

Mise en bouteille :	Degré :	Glucose + Fructose :	Ac. Totale (H ₂ SO ₄) :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
23/01/18	12,29 %vol.	< 0,3 g/l	3,63 g/l	15 mg/l	44 mg/l	930 mg/l	0,38 g/l

Situation :

Le gel ayant emporté le chardonnay vinifié en principe avec le pinot blanc, pour donner notre Hautes-Côtes de Beaune classique, restait donc le pinot blanc seul. Or l'INAO n'autorise pas un BHC de Beaune 100 % pinot blanc. Donc il se nomme Vin de France.

La vigne est située à Pernand Vergelesses, sur de très anciennes terrasses exposées plein Sud. Planté en 1969, ce pinot blanc avait été fourni à mon père par Henri Gouges Père, qui l'avait lui-même multiplié. C'est donc un pinot blanc 100 % Bourguignon !

Vinification :

Récolte-manuelle, 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. Débourage naturel (sans enzymes), par gravité, mise en fûts (de 2 vins) par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie. 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 transport et 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 belle complexité, alliant minéralité, boisé très discret, fleurs blanches. La bouche est pure et bien structurée, et a la fraîcheur des Hautes-Côtes. L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir quelques années. Agréable dès l'apéritif, grâce à sa rondeur, il ira jusqu'au fromage.

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

Optimum : 2018-2022

Accords gastronomiques :

A l'apéritif, il sera mis en valeur par des petits cubes de chèvre mi-frais. Il accompagnera volontiers un omble de rivière cuit à basse température, ou un filet de truite juste salé - poivré. Il pourra aussi accompagner un émincé de poulet mariné à l'huile de sésame toasté et sauce soja. Au fromage, prévoir un Cîteaux bien crémeux.



Rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com