



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

Site : [naudin-ferrand.com](http://naudin-ferrand.com) TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : [info@naudin-ferrand.com](mailto:info@naudin-ferrand.com)



## Ladoix 1<sup>er</sup> Cru « La Corvée » 2014

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
<b>SUPERFICIE</b>	55 a 97 ca	<b>AGE DES VIGNES</b>	28 et 60 ans
<b>RENDEMENT</b>	31 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	255 caisses – 60 mag – 20 Jéro
<b>SITUATION</b>	<p>Cette parcelle est située à « Buisson », le hameau de Ladoix. La vigne est sur un coteau argilo calcaire bien drainant, de pente moyenne, ce qui limite l'érosion, et orienté <b>plein sud</b>.</p> <p>La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la sùrmaturation.</p> <p>La vigne fût plantée à 2/3 en 1955, en sélections massales et le reste en 1987, en clones fins. Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des <b>raisins entiers (non égrappés), sous CO2, sans ajout de SO2 (bisulfite)</b>. Cuvaison totale de 14 jours avec quelques pigeages. Pas de remontages (pas de SO2). Fermentation alcoolique par <b>levures naturelles</b>. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité (pas de pompage) après décantation de 48H. Elevage en fûts, dont 45 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre. FML à 100% (bactéries naturelles). Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Sulfitage à doses très modérées pendant l'élevage et pour la préparation à la mise.</p> <p>Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. <b>Pas de filtration.</b></p>		
<b>VINIFICATION</b>	<p>Avec le millésime 2014, la méthode change ! Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des <b>raisins entiers (non égrappés), sous CO2, sans SO2 (bisulfites)</b>. Cuvaison totale de 14 jours avec quelques pigeages. Pas de remontages (pas de SO2). Fermentation alcoolique par <b>levures naturelles</b>. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité (pas de pompage) après décantation de 48H.</p> <p>Elevage en fûts, dont 80% de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre. FML à 100% (bactéries naturelles). Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Sulfitage à doses très modérées pendant l'élevage et pour la préparation à la mise.</p> <p>Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. <b>Pas de filtration.</b></p>		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	<p>17 Mars 2013</p> <p>SO2 libre : 21 mg/l      SO2 total : 31 mg/l      CO2 : 750 mg/l</p>		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de violette.</b></p> <p><b>Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges.</b></p> <p><b>La bouche est élégante et tendre, d'une structure en dentelle.</b></p> <p><b>L'expression d'une belle maturité du Pinot Noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir. Un Ladoix Premier Cru de grande classe, agréable à boire mais avec un beau potentiel de garde.</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<p>Très bon équilibre conjuguant matière et élégance, avec une longueur étonnante.</p> <p>A servir autour de 16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.</p>		
<b>Période optimale de consommation</b>	<p><b>Ce vin trouvera son apogée entre 2016 et 2020, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande racée.</b></p>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p><b>A vin de caractère, plat de caractère : rôti de Biche (ou de Bison), steak d'autruche ou encore pièce de charolais(36 à 40 mois) rassie à point... Accord parfait avec la grande cuisine française, sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés (Cîteaux, Langres ou Soumaintrain).</b></p>		