

# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL (33) 80 62 91 50

FRANCE

FAX (33) 80 62 91 77

## BOURGOGNE HAUTES - COTES DE NUITS 1993

### FICHE TECHNIQUE

ENCEPAGEMENT	100 % PINOT NOIR
SUPERFICIE	1 ha 42 ca
LOCALISATION	Commune de Magny les Villers
RENDEMENT	40 à 48 HL / ha
AGE DES VIGNES	45 ans en moyenne
VINIFICATION	Eraflage à 100 % Cuvaision de 12 à 15 jours FML à 100 % Elevage en fûts dont 35 % fûts neufs
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	les 11 et 12 Janvier 1995 (par nos soins)

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La couleur est belle, elle est même particulièrement belle pour un vin issu de Pinot Noir, et le millésime y est pour beaucoup. Les fortes températures en Aout ont certainement contribué à cet état de fait, pour notre plus grand bonheur. Le rouge est sombre, et des reflets bleus traduisent la jeunesse de ce vin, fait pour un avenir lointain a priori.

Le premier nez est assez discret : cela est lié à la jeunesse. Après agitation, il se dégage des notes assez subtiles à la fois fruitées (cerise noire, framboise, cassis) et épicées (vanille, cannelle, poivre gris), sur lesquelles viennent se greffer les notes précisément boisées (chêne, café, vanille, grillé/fumé). L'ensemble va aller en se fondant avec le temps. Le nez va ainsi gagner en harmonie et en complexité (les fruits secs apparaîtront, puis des notes animales).

La bouche est belle : une attaque franche et racée, un équilibre digne des grands millésimes en Hautes-Côtes de Nuits, c'est à dire où tanins et acidités, tous deux bien présents, sont liés par un moelleux qui compense leur agressivité, et au contraire leur donne du relief. Les arômes sont en harmonie avec le nez, avec toujours une certaine timidité. Le fût de chêne est très présent, certes, mais on sent qu'il va en s'intégrant. C'est l'essentiel. Ce vin doit pouvoir se bonifier pendant encore 3 à 5 ans dans une bonne cave. Mais pour les pressés, une aération de 2 ou 3 h peut pallier à un vieillissement trop court ! Attention, la décantation est à pratiquer avec prudence.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

Salmis de pintade  
Civet de lapin / lièvre  
Gigot d'Agneau

Filet de boeuf en croûte  
Coq au vin  
Soumaintrain

*Un vin pour les patients... et et les curieux, qui s'intéressent (sans grand risque) à une appellation encore à découvrir et faire découvrir...*