



**Nuits-Saint-Georges**  
**1<sup>er</sup> cru « Les Damodes »**  
**2012**

Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age moyen des vignes :	Production :
100% pinot noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (113,114,115)	26 a 20 ca	21,6 hl/ha	45 à 78 ans	60 caisses 20 magnums

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO <sub>2</sub> libre :	SO <sub>2</sub> total :	CO <sub>2</sub> :	Ac. Volatile :
18/03/14	13,09 %vol.	<2 g/l	3,74 g/l	15 mg/l	30 mg/l	800 mg/l	0,70 g/l

**Situation :** Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, coteaux à pente très forte et en hélice d'avion (travail du sol très périlleux...), orientés plein est.

**Vinification :** Récolte annuelle. Mise en cuve de vendange entière (raisins non égrappés) et sans ajout de sulfite. Cuvaision totale de 15 jours, avec quelques pigeages. FML à 100%, tardive (au printemps). Elevage de 18 mois sur lie, avec 80% de fûts neufs. Pas de collage ni de filtration. Assemblage à l'air comprimé (pas de pompage) et mise par gravité (pas de pompage).

**Dégustation :** Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées. La bouche est fidèle à l'appellation, avec une grosse structure tanique, qui impose une certaine patience. Le millésime se caractérise par un nez intense et complexe, fruité/épicé et une structure assez fraîche (acidité ravigotante). Une expression très masculine du pinot noir.

**Conseils de service :** Si l'on est pressé, décanter impérativement et prévoir des verres ballons de grand format !

**Optimum :** Durant l'année 2014 il sera sur le fruit.  
 Ensuite il va se rfermer, il ne faudra plus y toucher pendant au moins 3-4 ans.  
 L'idéal serait d'attendre 2018 à 2020...  
 Sinon il faut oxygéner : carafe à magnum ou très grand verre ballon seront très utiles.

**Accords gastronomiques :**

Ce vin appelle le gibier, à poil ou à plumes. Un sanglier rôti à la broche lui conviendra, ou encore un demi pigeon au miel, ou un canard sauvage... A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat ! Un Langres sera également très agréable.

