



**Nuits-Saint-Georges**  
**1<sup>er</sup> cru « Les Damodes »**  
**2014**

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	<del>38</del> hl/ha 30	46 à 79 ans	112 caisses 77 40 mag 10 pend ←

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO <sub>2</sub> libre :	SO <sub>2</sub> total :	CO <sub>2</sub> :	Ac. Volatile :
17/03/16	12,36% vol.	<2 g/l	3,99 g/l	21 mg/l	37 mg/l	750 mg/l	0,71 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 85% de fûts neufs. Pas de collage ni de filtration. Assemblage à l'air comprimé et mise par gravité (sans 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 tannique qui impose une grande patience. Le millésime se caractérise par un nez de fruits rouges intenses, et une structure solide mais harmonieuse. Une expression du pinot noir faite pour durer.

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

**Optimum :** Durant l'année 2016, le vin sera sur le fruité de la jeunesse et sera ferme mais agréable. Ensuite il va se refermer pour plusieurs années. L'idéal serait d'attendre 2020 à 2022, voire même 2025-2030. Sinon il faut oxygéner : patience...

**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 : à maturité il supportera un Epoisses crémeux. Un Langres bien affiné sera également très agréable.

