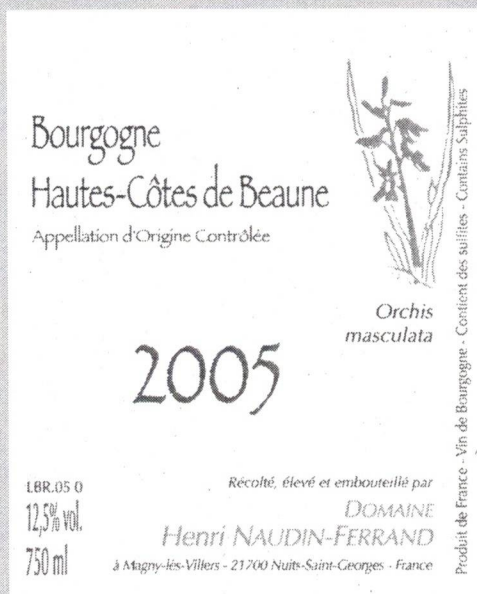


Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dom.hnf@wanadoo.fr

ETIQUETTE



CONTRE-ETIQUETTE

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Orchis masculata est une petite orchidée sauvage, qui fleurit en avril-mai, du côté de Bully, là où mon père planta en 1969 ses premiers pinot-noirs. Sur ce sol calcaire très pauvre, orienté sud, ils produisent un raisin magnifique. Récoltés très mûrs, vinifiés sans additifs, ils donnent un vin harmonieux et subtil. Nous ne le filtrons pas, pour plus de sensations encore : pensez à redresser la bouteille 2 heures avant, et servez avec précaution, à 15-17°C. Au besoin, carafez. Osez un filet de biche, un carpaccio de canard, des pétales de cabillaud à la réglisse..

BHCB Rouge 2005 Orchis masculata

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	35 ans
SUPERFICIE	0,75 ha		
RENDEMENT	43 hl/ha	PRODUCTION	325 caisses X 12 bt
SITUATION	Parcelle plantée en 1969, exposée plein sud, au sol argilo-calcaire très peu profond (15 à 20 cm), et caillouteux. Constituée de sélections massales d'une grande finesse, il s'agit de notre première plantation en vigne haute et large. Cette cuvée rassemble des raisins au potentiel fort, sans doute les meilleurs que nous produisons, au domaine, sur cette appellation. Cela nous a motivés pour récolter, vinifier et élever le fruit de cette parcelle séparément.		
VINIFICATION	Récolte manuelle avec tri très soigneux. Mise en cuve sans éraflage ni SO₂ : inertage à la neige carbonique (CO ₂ congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la fermentation alcoolique, qui durera 11 jours, avec quelques pigeages mais pas de remontages (puisque pas de soufre). Le pressurage fut doux (0,8bars). La mise en fûts, neufs pour 85%, s'est faite par gravité et sans aération. La FML était terminée mi-Novembre et l'élevage sur lies a été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité. Mise sans filtration.		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	19 Décembre 2006, sous vide, par nos soins, après 16mois d'élevage 17 mg/l de SO ₂ libre, 30 mg/l de SO ₂ total et 850 mg/l de CO ₂ .		
SPECIFICITES	La robe est d'une belle intensité (il n'y a pas de SO₂ pour extraire les anthocyanes et la vendange entière re-fixe de la couleur, mais le millésime reste très coloré). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est prudent de redresser la bouteille 2H avant le service. Le nez est d'une très belle complexité, alliant cerise rouge et épices douces. La bouche est ample et bien structurée, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit puissant. L'ensemble donne un vin gras, harmonieux et long en bouche.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 16 °C). Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.		
OPTIMUM	2008 - 2012		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin s'harmonisera volontiers avec une côte de bœuf nature, un gigot de 11 heures, ou encore un cuissot de chevreuil rôti au romarin. A maturité, accord garanti également avec un bon plateau de fromages, alliant spécialités fraîches et fromages de nos régions affinés à point (Epoisses, Soumaintrain ou Cîteaux) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !		