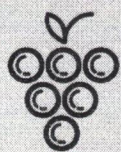


ORCHIS - BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2017



| | |
|--|-------------------------------------|
| Cuvée : Nature | Alcool : 12,06 % |
| Cépage : Pinot noir | Glucose/fructose : moins de 2g/l |
| Superficie : 2 ha 38 a | Ac Totale : 3,71g/l |
| Rendement : 47hl/ha | SO2 libre : 20 mg/l |
| Age des vignes : entre 14 et 48 ans. | SO2 total : 38mg/l |
| Production : 14531 bouteilles, 198 magnums, 25 jéroboams. | CO2 : 840 mg/l |
| | Ac volatile : 0,63g/l |



SITUATION : Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Ce qui nous a amené à une vinification alternative, qui, pour nous, permet l'expression optimale du Pinot noir : la vinification en vendange entière (pas égrappée), sans sulfites ajoutés.

VINIFICATION : Récolte manuelle, tri très soigneux. Encuvage de raisins entiers, pas de soufre. Inertage avec un peu de carboglace. Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la FA, qui durera environ 10 jours, avec quelques pigeages. Le pressurage est doux (0,7 bars).

La mise en fûts, neufs pour 44%, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie à été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Mise sans filtration. Ajout très léger de sulfites.



SPÉCIFICITÉ : La robe est d'intensité moyenne. Le nez est d'une belle complexité, alliant cerise croquante, coriandre feuille et rose ancienne. La bouche est mordante à l'attaque mais d'une belle profondeur, boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin harmonieux, plaisant, déjà très agréable à boire, tout en finesse et en gourmandise.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal 15-16°C), ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, voire carafier.

GARDE OPTIMALE : 2019 puis 2021-2028 (entre les deux, le vin sera fermé, moins agréable)

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin convient à la cuisine asiatique, dont il révélera toute la délicatesse et la complexité. Osez aussi un cabillaud parfumé à la réglisse, une pintade aux reinettes ou encore un carpaccio de canard... Ce vin est très polyvalent et permet de belles explorations ...

