

Domaine Henri Naudin-Ferrand
CLEMATIS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
2024



Cuvée : Nature
Cépage : Chardonnay
Superficie : 1 ha 78 ares 63 ca
Rendement : 25 hl/ha
Age des vignes : 25 ans
Mise en bouteille : 02/02/2026
Production : 4477 bouteilles
Vendanges manuelles le 26/09/24

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cctie 63 mm marquée "CLAIRE NAUDIN-FERRAND"
Bouchon : 49-24 Parramon Super analysé
Alcool : 11.94 % Vol
Glucose/fructose : <0.3 g/l
Ac Totale : 3.87 g/l
SO2 libre : 18 mg/l
SO2 total : 24 mg/l
CO2 : 930 mg/l
Ac volatile : 0.56 g/l



SITUATION : En 2024, la récolte étant petite, mais la qualité le permettant, nos 2 parcelles de chardonnay, ont permis d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation.

- « Les Tilles » : située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée Est.

- « Sous le mont » : située sur la commune de Villers la Faye, plantée en 2009.

En 2024, les raisins ont été récoltés à parfaite maturité et ont conservé une belle acidité naturelle, il faut dire que le rendement était très modeste.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Pressurage en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Débourageage naturel (sans enzymes), par gravité. Mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie pendant 12 mois. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir transport et vieillissement.

SPÉCIFICITÉ : La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts (21% neufs). Le nez est d'une belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes et ananas. La bouche est pure et bien structurée, le boisé est présent mais contrebalancé par un fruit très frais en 2024. L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre charnu et profond.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir frais mais non glacé (idéal : 10-12°C). Ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, envisager un passage en carafe si le CO₂ perturbe.

GARDE OPTIMALE : 2026 - 2032

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux (France Haliotis) des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse farcie aux cèpes, des quenelles de brochet ou un risotto aux chanterelles. Enfin, il peut aller jusqu'au fromage : essayez sur un citeaux.

