

Domaine Henri Naudin-Ferrand

LE CLOU 34 VIN DE FRANCE 2024



Cuvée : Nature
Cépage : 100% Aligoté
Superficie : 1,71 ha
Rendement : 14 hl/ha
Age des vignes : 64 à 89 ans
Mise en bouteille : 02/02/26
Production : 3200 Bouteilles
Date Vendanges: 27/09/24

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cctie 63mm
"Claire Naudin Ferrand"
Bouchon : 49 Parramon Super Analysé
Alcool : 11.09 % Vol
Glucose/fructose : <0.3g/l
Ac Totale : 3.92 g/l
SO2 libre : <10 mg/l
SO2 total : <15 mg/l
CO2 : 800 mg/l
Ac volatile : 0.39 g/l

SITUATION : La première parcelle, plantée en 1934, est située sur la commune de Corgoloin et est classée en appellation « Côte de Nuits Villages » ! Les 5 autres parcelles qui ont constitué la cuvée en 2024, ont toutes plus de 60 ans. Le sol est argilo-calcaire et assez peu profond, caractéristique des Hautes-Côtes. Il contribue à limiter le rendement de ces aligotés de caractère. L'orientation est plein Est, les vignes sont conduites en gobelets alignés, palissés ou en guyot simple.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites. FA et FML à 100 % avec levures et bactéries indigènes. Élevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, mise par gravité. Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.

SPÉCIFICITÉ : Ce vin est un aligoté atypique, d'où le choix de le vendre sous l'étiquette « Vin de France » : Exubérant au nez, avec des notes de fruit de la passion à maturité (2 ans après mise). Il est très rond en bouche et d'une bonne longueur. La bouche est puissante, expressive, complexe et saline en finale. La particularité de cet aligoté est de s'épanouir avec les années.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C). Passer en carafe (dégazage) si besoin.

GARDE OPTIMALE : À boire dans les 5 ans suivant la mise en bouteille.

ACCORDS METS ET VINS : À essayer pour un apéritif raffiné, avec un carpaccio de Saint Jacques. Ensuite il accompagnera dignement des poissons crus ou des Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!! À l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs.

