

MYOSOTIS
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
2024



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 3 ha 72 ares
Rendement : 15 hl/ha
Age des vignes : 27 à 67 ans
Mise en bouteille : 28/01/26
Production : 2816 bouteilles
Vendanges : 23/09/24

Bouteille : Bourgogne Exclusive Cétie 63mm
"CLAIRE NAUDIN FERRAND"
Bouchon : Parramon 49/24 Super analysé
Alcool : 12.25 % Vol.
Glucose/fructose : <0.3 mg/l
Ac Totale : 3.40 g/l
SO2 libre : 17 mg/l
SO2 total : 49 mg/l
CO2 : 800 mg/l
Ac volatile : 0.73 g/l



SITUATION : Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : « Les Tilles », « La Croix », « Les Chaumes » et « Le Champ Lavoca ». Bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Cela nous a naturellement amené à une vinification alternative, qui pour nous est 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, sans ajout de SO2. Inertage avec un peu de carboglace. Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la FA. Elle durera environ 10 jours avec quelques pigeages. Le pressurage est doux (0,7 bars). La mise en fûts, neufs pour 30%, s'est faite par gravité et sans aération. Élevage sur lie pendant 12 mois. Ajout très léger de sulfites. Mise sans filtration.

SPÉCIFICITÉ : Couleur légère, caractéristique de 2024 (vendanges fin septembre). Nez très mûr à dominante de fruits noirs : myrtille, cassis. Bois fondu, tannins souples, acidité discrète. C'est un pinot noir élégant qui reste modéré en alcool. Potentiel de garde moyen car l'astringence et l'alcool sont modérés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir chambré (idéal : 13 °C), ouvrir si possible 1 heure avant le service, voire carafier.

GARDE OPTIMALE : 2026 puis 2028 - 2032

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera la délicatesse, parfait pour des sushis ou un tataki de boeuf. Il accompagnera aussi un pavé de biche ou un Langres par exemple.

