

Pinot Noir VDF

Éric Louis

Récolte 2023 : une bonne gorgée d'optimisme !

L'été 2023 se classe dans le Top 4 des étés les plus chauds depuis 1900. Nous avons eu la chance d'avoir de petites pluies providentielles à des moments stratégiques (fleur, véraison, veille de la maturation). Ces apports bien que faibles soient-ils, ont permis d'alimenter correctement la vigne. La vendange 2023 a été «hors norme» tant les conditions ont été optimales : de beaux rendements, un bel état sanitaire... Dans la mesure où l'état sanitaire ne laissait rien craindre et que les maturités étaient assez hétérogènes entre parcelles, nous avons choisi LE moment ultime, LE moment parfait où s'alignaient acidité, sucrosité, maturité, goût de raisin et absence de notes végétales.



Cépage : 100% pinot noir



Terroir & vignoble : Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires propices à la culture du pinot noir.



Vinification : À la vendange, les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Ensuite, le pinot noir est encuvé pour une macération pré-fermentaire à froid pour une courte durée afin d'extraire la couleur, les premiers arômes et produire un vin léger. La fermentation alcoolique dure environ 2 à 3 semaines en cuves inox thermorégulées.

Après décuvage et assemblage du vin de presse et vin de goutte, le vin va poursuivre sa fermentation malolactique en cuves inox.

Élevage : Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin repose en cuves quelques mois puis est mis en bouteille au printemps.



Dégustation : Un élégant pinot noir... Jolie robe rubis aux reflets violacés. Nez élégant s'ouvrant sur un panier de fruits rouges. La bouche est souple et offre des arômes de petits fruits à grain (framboise) et de fraises écrasées.

Service : entre 12°C et 14°C



Accords mets & vins : Ce pinot noir c'est du glouglou à l'apéro entre amis. Léger et élégant, ce vin sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos viandes blanches, de tourtes à la viande et d'un pot au feu.

Potentiel de garde : 3 ans selon les millésimes.

