

CLOS DU CHAPEAU

Côte de Nuits Villages

2005



LE STYLE DU VIN

Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune « sur le fruit » mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

LE TERROIR

Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot noir.

EN SAVOIR PLUS

- Le plaisir du Pinot noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des « Pinot très fins », des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot noir.
- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémieux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares.

CLOS DU CHAPEAU

Côte de Nuits Villages

2005

LES ACCORDS METS ET VIN

La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

LE TEMPS

Un hiver froid, un printemps incertain puis un été de rêve avec des températures chaudes mais sans excès ont créé des conditions idéales pour la maturité des raisins.

LES VENDANGES

Un beau temps bien établi a permis de faire des vendanges « sur mesure » en attendant des maturités idéales. Elles se sont étalées du 12 au 26 septembre.

LA RÉCOLTE

Maturité exceptionnelle, état sanitaire parfait, des peaux épaisses... Les raisins illustraient un cas d'école pour définir le potentiel d'un très grand millésime.

5
0
0
2