

CLOS DU CHAPEAU

Côte de Nuits Villages

2011



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

2011

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais (cerise, framboise), puis sur des notes plus complexes de fleurs. La bouche, toute en finesse, offre des tanins délicats et soyeux. L'ensemble, frais et gourmand, est révélateur du millésime et de ce terroir qui joue souvent sur la tendresse. (Mars 2013)

LE TEMPS

Le printemps a été estival, avec beaucoup d'avance sur le cycle végétatif de la vigne. L'été a alterné des journées chaudes et ensoleillées avec des périodes pluvieuses. A partir de début septembre, le temps est redevenu stable et ensoleillé.

LES VENDANGES

Elles débutent avec les blancs le 2 septembre, pour préserver la fraîcheur et la tension, puis par les jeunes vignes du Clos de l'Arlot (secteur solaire, et donc précoce). Nous terminons les vendanges le 9 septembre avec les vieilles vignes du Clos des Forêts.

LA RÉCOLTE

La rigueur du tri a été déterminante. Au domaine, nos vendangeurs sont tous des habitués, pleinement conscients de l'importance de ce tri, si bien que nous n'avons fait que figoler les imperfections des raisins en cuverie sur la table de tri.

1
1
0
2