

## CLOS DU CHAPEAU

Côte de Nuits Villages

2012



### 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

2012

---

### 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 grenat moyennement intense. Le nez livre spontanément des arômes de fleurs et d'épices. La bouche est douce, crémeuse avec beaucoup de finesse et un grain de tanin délicat ; l'expression aromatique est complexe. L'ensemble est riche mais conserve la tendresse habituelle de ce terroir. 05/2014

### LE TEMPS

Un hiver doux sauf en février avec 2 semaines très froides. Beaucoup de pluie entre avril et juillet, avec pour conséquence une coulure importante. Temps beau et ensoleillé de mi-août jusqu'aux vendanges.

### LES VENDANGES

Du 20 au 28 septembre 2012

### LA RÉCOLTE

En juin, la coulure nous a fait perdre beaucoup de récolte, mais les raisins restants s'avèrent particulièrement beaux : de petites grappes aux grains gorgés d'arômes et aux peaux épaisses. La maturité et l'état sanitaire sont excellents.

2012