

CLOS DES 60 OUVRÉES PREMIER CRU- MONOPOLE

Appellation : Premier Cru, clos, monopole

Superficie : 2,39 hectares

Situation : Parcelle ceinturée d'un mur de pierres sèches et plantée au sud est du village, à la limite de la commune de Meursault.

Orientation : Au levant

Sol : sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. Cépage : 100% Pinot Noir
Années de plantation : 8% en 1954, 44% en 1956, 15% en 1982, 16% en 1983 et 17% en 1987.

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : La robe est profonde et brillante ; nez très concentré légèrement figué ; une bouche équilibrée et bien charpentée en finale. Ce vin a pris de l'ampleur au fur et à mesure de l'élevage.

