



### **Cépage**

Pinot Noir

### **Terroir**

Assis sur des calcaires fissurés recouverts d'une fine couche de marne, Maladière est un coteau caillouteux, pentu, d'orientation sud-est.

### **Les vignes**

Nous cultivons presque 5 hectares sur ce coteau avec un âge moyen de vignes de 35 ans. La forte pente nous oblige à enherber pour maîtriser l'érosion. La vigne est ébourgeonnée, effeuillée côté soleil levant pour habituer les grappes au soleil et aérer la végétation. Nous n'utilisons plus de produit de synthèse pour les traitements, nos produits sont empruntés à la lutte biologique et biodynamique. Bien qu'ayant toujours été respectueux des sols et de la plante, notre conversion officielle en agriculture biologique date de 2008.

### **Récolte**

Manuelle en caissettes de 12 kg avec tri au chai.

### **Vinification**

Les raisins sont totalement égrappés, pas foulés avant d'être encuvés pour une macération à froid de plusieurs jours. Nous n'ajoutons pas de levure au moût qui part en fermentation naturellement. Le vin est gentiment pigé pendant la cuvaison puis, après 12 à 15 jours environ, nous décuvons et assemblons vin de goutte et de presse pour un élevage en pièces bourguignonnes dont un tiers sont neuves. Le vin est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.

### **Le vin**

Moins puissant que les premiers crus du côté de Chassagne, Maladière a un arôme profond de fruits rouges, une bouche de structure souple campée sur des tanins serrés mais soyeux. C'est un vin gourmand de demi-garde qui reflète bien son terroir.

### **Service**

A consommer dans les 5/6 ans autour de 16°C.