



Cépage

Pinot Noir

Terroir

La parcelle est voisine des Morgeot de Chassagne, en pente douce, exposée Est sur un sol d'argile où la roche calcaire est à portée de charrue.

Les vignes

Nous exploitons 2,70 hectares, avec une moyenne d'âge des vignes de plus de 70 ans, taillées en cordon de royat. Le sol est griffé sous le rang et enherbé entre le rang, 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 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 15 à 20 jours environ, nous décuvons et assemblons vin de goutte et de presse pour un élevage en pièces bourguignonnes dont 30% sont neuves. Le vin est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteilles.

Le vin

Le vin s'ouvre assez vite, il est tout en fruit dans sa jeunesse avec des tanins de raisins soutenus par un boisé fin, une matière très agréable, une texture savoureuse et précise.

Service

A consommer autour de 15/16°C dans ses 5 premières années.