

LES CHARMES PREMIER CRU

Appellation : 1er Cru.

Superficie : 18.8 ares soit 4,39 ouvrées.

Situation : entre 260 et 280 mètres d'altitude, face au levant, le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage.

Orientation : Sud-est. Au levant.

Cépages : 100 % Pinot noir

Année de Plantation : 100% en 1982

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% neuf) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une belle typicité. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants.

