

SITUATION

Côte de Nuit

NIVEAU

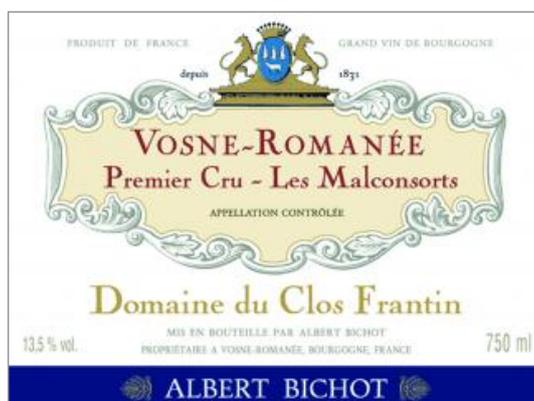
Premier Cru

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Pinot Noir



VIGNOBLE & TERROIR

Les Malconsorts est un exceptionnel premier cru de Vosne-Romanée. Nous avons la chance, à proximité immédiate de parcelles mythiques (à vol d'oiseau, la Romanée-Conti est à moins de 400 mètres et le Richebourg à moins de 600 !) de posséder 1,75 ha de ce joyau. Nos vignes, d'un vénérable âge de 35 à 40 ans, sont exposées Est-Sud-Est, sur un sol calcaire de rendzines.

Comme pour l'ensemble des vignes du Domaine du Clos Frantin, il est nécessaire d'être à l'écoute des terroirs. Pour les Malconsorts, c'est tout d'abord s'adapter à la spécificité d'un micro-climat avec une précocité particulière. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne favorisant les défenses naturelles de la plante (vendanges en verts, palissage, ébourgeonnage).

SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

Travail de la vigne

Les vignes de cette parcelle sont plantées à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Pinot Noir. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre ceps, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques issues de l'agriculture biologique pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 12 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes.

La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

Notre mode de vinification vise avant tout à préserver l'équilibre, l'harmonie et l'expression de ces grands terroirs.

Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant plus d'un an dans les caves du Domaine en fûts de chêne (20 à 30 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

PLAISIR & PARTAGE

NOTES DE DEGUSTATION:

Robe : limpide, brillante, d'un intense et profond rouge rubis aux reflets violines

Nez : fin et complexe, au premier abord marqué par un boisé délicat et discret. Notes de fruits à noyau, suivi d'une finale sur les épices. Un nez qui se découvre progressivement, et qui après une bonne aération fera ressortir des notes subtiles de menthe poivrée et de cèdre.

Bouche : tout le croquant du cépage Pinot Noir, avec une jolie texture tannique qui enrobe le palais sans agressivité. Tannins puissants mais soyeux. Belle longueur réglissée. Encore plein de promesse et de complexité à venir.

ACCORDS METS ET VINS

A table, Les Malconsorts caressent avec volupté une cuisine raffinée, presque sophistiquée, qui n'a pas peur des contrastes mais garde les pieds sur terre. Lasagnes aux aiguillettes de canard et parmesan, carré d'agneau au thym, tagine aux noix de St Jacques et safran. Quelques fromages lui feront honneur : tomme de Savoie affinée, vieille mimolette.

SERVICE & GARDE

Servir entre 15 et 16°C. A apprécier dès maintenant ou à garder de très nombreuses années pour le laisser révéler toute l'âme de ce terroir d'exception.