

SITUATION

Côte de Nuits

NIVEAU

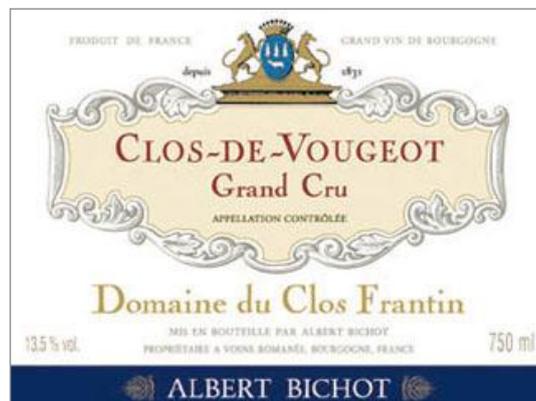
AOC Grand Cru

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Pinot Noir



VIGNOBLE & TERROIR

Vignoble

Un clos de 50 hectares, 80 propriétaires, un terroir plus de 5 fois centenaire, une confrérie... le Clos de Vougeot est un condensé de Bourgogne à lui tout seul ! Cela ne doit pas nous faire oublier que le Clos de Vougeot est avant tout un terroir unique.

Terroir

Sur des sols d'éboulis brun calcaire et bruns calciques à entrecôte du Bajocien, nos parcelles sont orientées Est/Sud-Est. Le caractère caillouteux de ce clos permet un drainage efficace et naturel de la vigne.

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 cepes, 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 (60 % 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 dégustation

Ce Grand Cru présente une belle robe rubis aux reflets bordeaux. Dans sa jeunesse, notre Clos-de-Vougeot développe une palette aromatique complète et variée de petits fruits rouges et noirs. Avec les années, il s'oriente vers des notes de tabac blond et de thé. La bouche est charpentée mais pas rustique, avec une note mentholée que l'on retrouve millésime après millésime.

Accords Mets/Vin

Dégustez ce Grand Cru sur des viandes rouges, des gibiers rôtis ou sur d'autres plats de chasse mais aussi sur des fromages tels que l'Epoisses ou le Brillat-Savarin. Il s'accordera parfaitement avec un faisan à la normande, un tournedos Rossini, un rôti de boeuf ou une gigole de chevreuil.

Service & Garde

Servir entre 15 à 17°C.

Ce vin exprime tout son potentiel après plusieurs années, vous pouvez donc le conserver entre 7 et 10 ans voire d'avantage.