



Clos-Vougeot Grand Cru

AOC Clos-Vougeot Grand Cru, Bourgogne, France



La diversité de terroirs donne un vin riche et dense, beaucoup plus proche de la rondeur et la finesse des Vosne-Romanée que de la puissance des Clos-Vougeot du nord de l'appellation.

SITUATION

0.75 ha de vignes.

40% de la vigne a été plantée en 1992 et 60% en 1944.

La parcelle du domaine est située dans la partie sud de l'appellation, à l'angle du mur séparant les Echézéaux du Clos-Vougeot au lieu dit "Les Baudes Basses".

TERROIR

Son originalité tient dans la longueur de ses rangs - 200 mètres - sur trois sols différents :

- D'abord un sol caillouteux avec une importante proportion d'argile,
- Ensuite un sol constitué de petits cailloutis à forte proportion d'argile rouge riche en oxyde de fer,
- Enfin un sol plus fin avec des argiles et des limons.

On parle souvent en Bourgogne de cuvée ronde car elle reprend l'ensemble des types de sol que nous pouvons trouver sur l'appellation.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

60% fûts de chêne neufs utilisés pour une durée d'élevage de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Ce vin est relativement riche et dense dans les standards de son appellation. Le bouquet exhale des notes de fruits noirs et un côté terrien. En bouche c'est un vin dense et structuré. Les tanins sont fermes sans aucune sécheresse. C'est un vin long et dense qui demandera de la patience avant de pleinement s'exprimer.

