



Hautes-Côtes de Nuits "Les Trois Terroirs" 2016

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne, France

En raison de la faible récolte de l'année 2016, j'ai choisi de créer la cuvée « Les Trois Terroirs », assemblage des parcelles « La Roche », « La Corvée de Villy » et « Le Clos du Prieuré ».

LE MILLÉSIME

4720 bouteilles et 60 magnums ont été produits pour le millésime 2016.

TERROIR

Cette cuvée se compose de trois parcelles en Hautes Côtes de Nuits comprenant :

- □ « La Roche » : 1,28 Ha plantés en 1978. Cette parcelle est située sur le coteau le plus haut de Nuits-Saint-Georges dans le village de Bevy, à une altitude de 400 mètres. Ce sol est principalement composé de Chaille de type calcaire. C'est une pierre composée d'un noyau de silex et d'une enveloppe calcaire. La pente est orientée à 20% au sud-est.

- □ « La Corvée de Villy » : 0,70 Ha planté en 1988. Située dans les hauts de Nuits-Saint-Georges sur le plateau de Chaux, cette vigne pousse sur un sol très caillouteux constitué essentiellement de pierre de lave, calcaire primaire à l'origine de la constitution de la Côte. Les 30 premiers centimètres du sol sont composés d'argiles rouge-orangé riches en éléments ferreux.

- □ « Le Clos du Prieuré » : 1,1 Ha plantés en 1986. Située sur la commune d'Arcenant à 10km à l'ouest de Nuits-Saint-Georges, cette parcelle est constituée de marnes blanches et de calcaires similaires à ceux que l'on trouve dans le Corton Charlemagne. Sa forte pente (environ 40%) ainsi que son orientation plein sud lui confère une très belle aptitude à la maturité.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main et partiellement égrappés.
30% de fûts neufs ont été utilisés pour l'élevage.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Ce millésime présente un nez net et généreux avec de délicieux arômes de fruits rouges (mûre et confiture de framboise).

La bouche est quant à elle mi- corsée avec une entrée fraîche et acidulée.

