

## Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits « Clematis Vitalba » 2023 Domaine Naudin Ferrand



<u>Situation</u>: Conduit par Claire Naudin, ce domaine familial bourguignon est principalement présent sur les vignobles des Hautes Côtes, dans les appellations régionales Hautes-Côtes de Beaune et Hautes-Côtes de Nuits. Après plusieurs essais, la viticultrice a renoncé aux traitements systématiques de la vigne et à la technologie au chai. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée depuis plus de quinze ans : il n'y a plus de désherbage systématique dans le vignoble et les

interventions contre les maladies de la vigne se font au cas par cas. Pendant les vinifications, le raisin est manipulé le moins possible, l'apport de dioxyde de soufre

est mesuré, et aucun artifice technologique - même légal - n'est employé. D'une grande humilité, Claire Naudin avoue avoir tâtonné parfois, mais a su progresser d'année en année pour désormais réaliser des vins précis, équilibrés, fins, exprimant fidèlement leur terroir. Une qualité rare.

<u>Encépagement</u>: 100 % Chardonnay - Jeune vigne (Plantée en 2009) <u>Terroir</u>: Argilo-calcaire profond, Exposition Est. Parcelle "Les Tilles".

<u>Température de Service</u> : 11°C. <u>Potentiel de Garde</u> : 2025-2029

<u>Observations</u>: Dès le premier nez, des notes complexes, toastées, fumées, silex frotté, très minérales qui précèdent un très beau fruité autour de l'ananas et des agrumes. On retrouve en bouche un beau volume, bien structuré sur un élevage soutenu, mais superbement équilibré sur le fruit et la fraîcheur. Mais le terroir n'est jamais loin, apportant au vin tension et droiture, et une sensation de mouvement, de dynamisme qui porte un ensemble tout en harmonie.



<u>Quelques accords</u>: Turbot rôti au coulis d'étrilles, Duo de Langoustines et Ris de Veau aux chanterelles...