

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS

« VIOLA ODORATA » 2023

Domaine Claire Naudin



Situation : Conduit par Claire Naudin, ce domaine familial bourguignon est principalement présent sur les vignobles Hautes-Côtes de Beaune et Hautes-Côtes de Nuits. 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.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16°C. Carafer 2h

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Un nez intense et caractéristique des fermentations en vendanges entière ; Cerise croquante, touche florale. Le bois s'exprime par sa suavité et des notes de torréfaction. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est fraîche et charnu à la fois, avec des tanins fondus. L'expression élégante et voluptueuse d'un Pinot Noir issus de vieilles vignes.

Quelques accords : Viandes blanches grillées, Gigot d'agneau rôti, Lapin fermier, Epoisses au lait cru...

