

## AU LEUREY (BLANC)

Côte de Nuits Villages

2020



### LE STYLE DU VIN

En rouge ou en blanc, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. En blanc, la robe est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches comme l'acacia et l'aubépine se mêlent à la prune puis avec l'âge à la pomme, à la figue, à la poire ou au coing. Des notes épicées apparaissent également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

### LE TERROIR

Située face au Clos de l'Arlet, cette parcelle de 0.24 ha de Côte de Nuits-Villages Au Leurey présente une exposition atypique nord/ouest. Elle a été replantée en chardonnay en 2006 avec une belle sélection de plants fins qui semble s'acclimater très bien à ces sols limoneux sur éboulis calcaire.

Frais et parfumé, ce vin développe en bouche une sensation d'allonge. Il peut être dégusté sur l'éclat de sa jeunesse.

### EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 à 15 mois d'élevage.

- Les terroirs sont dignes de porter l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964, de Brochon et Fixin au Nord, à Corgoloin au sud qui marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune.

## AU LEUREY (BLANC)

Côte de Nuits Villages

2020

### LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se mariera parfaitement avec un jambon persillé, des terrines, des escargots ou encore des poissons grillés. Les fromages de chèvre, le comté, le beaufort et la famille des gruyères le révéleront tout autant.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Les arômes de fleurs fraîches et de poire donnent toute sa délicatesse au nez, accompagnés également de notes citronnées et de chèvrefeuille. Ces notes fraîches se retrouvent en bouche, les saveurs de zestes d'agrumes contrebalancent la richesse de ce vin lui conférant ainsi tension et volume, pour une finale douce et rafraîchissante.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juillet 2022)

### LE TEMPS

Après un hiver très clément, le plus doux depuis le début du XXème siècle, la vigne démarre son cycle végétatif dès mars. Les températures printanières placent 2020 dans le trio de tête des millésimes précoces. La floraison est atteinte mi-mai et la véraison est enclenchée début juillet. Un déficit de précipitations persiste au fil des mois, particulièrement en juillet, et la première quinzaine d'août caniculaire accélère la préparation des vendanges.

### LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 25 au 30 août avec un temps estival et seulement une journée de pluie.

### LA RÉCOLTE

La précocité du début de saison et le manque d'eau ont un impact non négligeable sur les volumes, très proches de 2019. Exceptionnellement, cette année, nous avons observé que le pinot noir avait atteint sa maturité avant le chardonnay, il a donc été récolté en premier. La présence élevée d'acide tartrique combinée aux fruits gorgés de soleil permet de conserver équilibre et fraîcheur. Le millésime 2020 s'annonce singulier et prometteur.

2020