
LE MONT

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2019



LE STYLE DU VIN

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le Pinot Noir présente ici une couleur rouge cerise, avec des reflets rouges rubis. Le nez, suivant les millésimes, peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de prunelle et de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre et le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée pulpeuse et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épicés.

EN SAVOIR PLUS

- Plantée en 2007 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

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

- Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse

LE MONT

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2019

LE TERROIR

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.

Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant et orientée sud-est surplombe la côte à 400m d'altitude. Elle se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, qui a une exposition est.

La vigne est co-plantée et le Pinot Noir couvre une superficie de 0.33 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est profond, très concentré, avec beaucoup de fruits noirs mûrs comme la cerise, suivis par une pointe de chocolat ainsi que des notes variétales. C'est en bouche que le vin s'exprime pleinement par ses notes fruitées et variétales. Les tanins, fondus et élégants enrichissent ce vin. Sa fraîcheur et ses arômes en font un vin gourmand.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juin 2021)

LES ACCORDS METS ET VIN

Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, une salade paysanne, des brochettes de poulet aux herbes ou encore des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et de champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de boeuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un soumaintrain affiné, un reblochon fermier, du morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.

LE TEMPS

Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

2019

LE MONT

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2019

LA RÉCOLTE

Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.