

LE MONT (BLANC)

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2016



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 chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

EN SAVOIR PLUS

- Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.
- L'élevage est respectueux avec moins de 15 % 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 (BLANC)

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2016

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 Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

NOTE DE DÉGUSTATION

Pour ce premier millésime commercialisé, ce Hautes-Côtes de Nuits blanc est un vin de plaisir. Avec une robe limpide, le nez expressif est éclatant de fruits. Des notes muscatées et miellées enrobent la bouche lui conférant une belle sucrosité remarquablement équilibrée, avec une acidité qui allonge la finale tout en fraîcheur. Un régal immédiat pour le palais.

LES ACCORDS METS ET VIN

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémees. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.

LE TEMPS

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas... L'hiver 2015-2016 est le plus chaud depuis 1900. Les saisons sont bousculées, les températures hivernales arrivent en mars, avec un décalage de 3 mois. La nuit du 26 au 27 avril marque un tournant car le gel impacte les bourgeons et les premières feuilles. Après des précipitations importantes au premier semestre, l'été démarre en juillet et la véraison débute mi-août avec des conditions enfin sèches permettant aux raisins d'achever leur maturité en septembre.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulés du 27 septembre au 2 octobre.

LA RÉCOLTE

Juillet est salubre et permet d'assainir la situation pluvieuse avec des conditions favorables à une bonne maturité des raisins. Malgré une faible récolte, ce millésime

2016

LE MONT (BLANC)

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2016

favorables à une bonne maturation des raisins. Malgré une faible récolte, ce millésime 2016 est d'une belle qualité, inespérée compte tenu des conditions climatiques difficiles en début de saison.