

## Clos de Vougeot Grand cru

ROUGE



### **Appellation**

Fondé vers 1110 par l'abbaye de Cîteaux qui en conservera la propriété jusqu'en 1789, le Clos Vougeot est l'image même de la Bourgogne. D'un seul tenant sur 50,59ha il demeure ceint des murs qui l'entouraient il y a 5 siècles. Son vin est l'une des figures de proue parmi les Grands Crus Rouges.

### **Cépage**

Pinot noir

### **Densité de plantation**

10 000 pieds/hectare

### **Rendement moyen autorisé**

40 hectolitres/hectare

### **Terroir**

Vaste et divers, le Clos de Vougeot est une tapisserie au petit point. Sol peu profond avec des graviers en abondance sur sa partie haute, sol brun sur cailloutis calcaires au milieu et un sol brun plus profonds riche en argile et limon sur sa partie basse.

### **Superficie parcelle**

0 hectare 20 ares (1 hectare = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées)

### **Production annuelle**

900 bouteilles

### **Élaboration**

**Travail de la vigne** : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

**Vinification** : fermentation traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

**Élevage** : 14 à 18 mois en fûts de chêne français (forêt de Troncet). 100% fût d'un vin.

### **Dégustation**

**Caractère** : Robe de velours pourpre, c'est l'archétype du beau Pinot Noir. Ses arômes sont très marqués par les fruits noirs (cerise bien mûre, prune, cassis,...) ainsi que par un côté épicé (poivres, réglisse, clou de girofle, muscade,...). Un côté confit se développe en vieillissant, associé à la complexité des arômes tertiaires qui tirent sur les notes de viande.

**Accords** : La sève charnue et la noblesse du Clos de Vougeot imposent des accords riches et suaves. Il est normal que les viandes musquées, persillées et tendres soient à la fête: côte de bœuf, agneau braisé, veau rôti ou une belle pièce de gibier à plume. Il s'associe parfaitement avec des fromages à pâte molle et à croute lavée : époisses, langres, soumaintrain et fromage de cîteaux.

**Température de service** : 12 à 13°C vin jeune. 15° à 16°C vin à maturité.

**Potentiel de garde** : 5 à 15 ans.