

Pinot Noir

Les Blaisières 2019

Vin de France



2019, une autre année sèche et ensoleillée.

Comme ça devient habituel, l'hiver fut doux et le débourrement précoce. Plusieurs nuits de gelées réduisirent la récolte de plus de moitié. La vigne mit du temps à repartir, peu avantagée par un printemps frais. Puis l'été prit place mi-juin. Un été sec avec des vagues de chaleur. Les petits rendements permirent une maturité optimale des raisins.

Récolte le 20 septembre 2019.

TERROIR

Les Blaisières : argilo-calcaire/exposition Sud

ASSEMBLAGE

90 % Pinot noir, 10 % Gamay

VITICULTURE

Conversion biologique.

Effeillage, éclaircissage et vendanges manuelles.

Rendement : 30 hL/ha

VINIFICATION

Vendange 100 % éraflée.

Cuvaison de 11 jours. Fermentation en levures indigènes.

Vinification sans sulfites ajoutés.

Elevage : 11 mois en barriques de 4/5 ans.

Mise en bouteille : septembre 2020, sans filtration.

DÉGUSTATION

Cerise et mûre au nez. Attaque structurée avec une touche de bois. Long en bouche avec des tanins soyeux. Le terroir se révèle par sa salinité caractéristique et sa fraîcheur malgré le taux d'alcool.

Accord met/vin : viandes rouges, fromages.

A servir entre 16 et 18 °C.

Alc. 14 % vol.