



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE
 Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



Ladoix 1^{er} Cru « La Corvée » 2004

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
SUPERFICIE	55 a 97 ca	AGE DES VIGNES	20 à 52 ans
RENDEMENT	46 hl/ha	PRODUCTION	287 caisses
SITUATION	Cette parcelle est située à « Buisson », le hameau de Ladoix. La vigne est sur un coteau argilo calcaire bien drainant, de pente moyenne, ce qui limite l'érosion, et orienté plein sud. La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la surmaturité. La vigne fût plantée pour 2/3 en 1955, en sélection massales et le reste en 1987, en clones peu productifs.		
VINIFICATION	Eraflage à 90% (10 % de vendange entière), saignée de 7%, macération préfermentaire de 6 jours à 15°C, cuvaison totale de 18 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Elevage en fûts, dont 51 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre (forêt de « Bertrange »). FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Filtration Kieselguhr légère et respectueuse. Dégazage naturel. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.		
MISE EN BOUTEILLE	21 Février 2006 SO2 libre : 20 mg/l – SO2 total : 50 mg/l – CO2 : 850 mg/l		
SPECIFICITES	Nez encore un peu sur la réserve, avec quelques notes poivrées typées 2004. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est élégante et charnue, d'une structure raffinée, basée sur des tanins en dentelle. L'expression d'une belle maturité du Pinot Noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir. Un Ladoix Premier Cru de grande classe, déjà flatteur.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant matière et élégance, avec une longueur étonnante. A servir autour de 16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
Période optimale de consommation	Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 2007 à 2009, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, surtout sur une viande raffinée.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : parmentier de jour de bœuf, rôti de Biche ou de Bison, pièce de charolais racie à point, et ses petites chanterelles. Accord parfait avec la grande cuisine française, sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point .		