



Vin de France Pinot Noir 2016

ENCEPAGEMENT	100% Pinot Noir 30 % de sélection massale, 30 % de clone 25 % de clone 943, 15 % de clone 165. Porte greffe : gravesac	SUPERFICIE	1ha 30 a 00 ca
AGE DES VIGNES	4 ans (plantation en 2013).		
PRODUCTION	425 caisses, 30 magnums	RENDEMENT	31 hl/ha
CONTEXTE	Suite au gel du 27 Avril 2016, la cuvée « La Plante » a été détruite à 100 %. Je suis donc allée chercher du raisin à 200 km à l'ouest de Beaune... Pour vinifier en Bourgogne un raisin d'une autre région, il faut être négociant : nous avons donc créé le négoce BiNaume dans ce but.		
SITUATION	Cette vigne plantée en 2013 est donc bien « une plante » (nom donné par les Bourguignons à une nouvelle vigne), mais le sol n'est pas bourguignon : il est constitué de granit rose. La roche mère se trouve entre 1m et 2m50 de profondeur. En 2016, la sécheresse a sévi dans ce secteur, mais un rendement limité a permis au raisin de mûrir correctement.		
VINIFICATION	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport frigorifique jusqu'à Magny lès Villers, mise en cuve sans ajout de sulfites (SO2). Fermentation alcoolique en cuves béton, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage précoce (avant la fin de la fermentation alcoolique), pour privilégier le fruit et limiter l'extraction des tanins. FML à 100%, sur lies. Sulfitage modéré après FML. Pas de filtration avant mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 5 Avril 2017, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide (oxygène dissout faible).		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 10,93 % vol. SO ₂ total : 31 mg/l	Glucose + Fructose : inf. 0,3 g/l CO ₂ : 900 mg/l	Ac. Totale : 3,23 mg/l Ac. Volatile : 0,42 g/l
SPECIFICITES	Ce vin se caractérise par sa gourmandise : ses arômes sont intenses (poivrons rouges confits au vinaigre balsamique), son équilibre est très plaisant : peu d'alcool, peu d'acidité, des tanins fondus. Il est donc prêt à boire dès maintenant. Il plaira tant à une clientèle jeune, que des vins un peu acides rebutent, qu'à une clientèle plus habituée, à la recherche d'un vin simple et gourmand à la fois. Non filtré, il peut présenter un léger trouble, voire même un peu de dépôt à terme.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Ne pas hésiter à servir frais, 10°-12° . Si l'on est gêné par le CO2 (picotement), carafer !		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	C'est le parfait « vin de Bistrot » ! Cette bouteille peut être ouverte à toute heure de la journée, pour le plaisir de partager un verre de vin rouge entre amis, sans trop réfléchir (mais avec modération bien sûr !). Il accompagnera volontiers un buffet campagnard. En été, servi frais, il sera parfait sur des grillades un peu relevées, ou un poisson grillé.		