

**La Plante d'à côté 2017**  
**Pinot Noir**  
 VIN DE FRANCE  
 Récolte 2017

Pour une jeune plantation, certains disent un plantier. Ici nous disons "La plante". C'est simple et tendre à la fois... Ce pinot noir est donc issu de jeunes vignes, il en a la fougue et le charme.

Le gel nous a relativement épargnés dans les Hautes-Côtes en 2017, mais pas "à côté", à 200 km à l'ouest, d'où vient ce raisin. Alors par solidarité, et parce que vous l'aviez aimé en 2017, nous l'avons refait.

A boire à 14-15°C, dès 2018, en toute simplicité. *Clair Naudin*

Mise en bouteille par  
**BiNaume**  
 Négociant à 12 rue du Meix Grenot 21700 Magny-lès-Villers FRANCE

11,5% vol. 750 ML  
 CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE LPAC17

2017

*La Plante d'à côté*

BiNaume

## Vin de France Pinot Noir 2017

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100% Pinot Noir 30 % de sélection massale, 30 % de clone 25 % de clone 943, 15 % de clone 165. Porte greffe : gravesac	<b>SUPERFICIE</b>	<b>1ha 30 a 00 ca</b>
<b>AGE DES VIGNES</b>	5 ans (plantation en 2013).		
<b>PRODUCTION</b>	285 caisses	<b>RENDEMENT</b>	<b>20 hl/ha</b>
<b>CONTEXTE</b>	Suite au gel de 2016, le négoce <b>BiNaume</b> est né et est allé chercher du raisin à 200 km à l'ouest de Beaune, pour faire un Vin de France... à Magny. Fort du succès de 2016, en 2017 nous avons retenté l'aventure, d'autant que nos amis de l'Allier étaient en difficulté (gel puis grêle).		
<b>SITUATION</b>	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 2017 la vigne a été relativement épargnée par le gel au printemps, mais la grêle de juillet, elle, a fait pas mal de dégâts. Heureusement le feuillage a été capable de bien nourrir les raisins.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport frigorifique jusqu'à Magny lès Villers, mise en cuve sans ajout de sulfites (SO2), après tri drastique sur table vibrante (pour retirer les grains grêlés et secs). 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, en cuve d'acier émaillé (pour limiter la prise d'oxygène). Sulfitage modéré après FML. <b>Pas de filtration</b> avant mise en bouteille.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Le 23 Avril 2018, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	Degré : 11,50 % vol. SO <sub>2</sub> total : 42 mg/l	Glucose + Fructose : inf. 0,3 g/l CO <sub>2</sub> : 990 mg/l	Ac. Totale : 2,96 mg/l Ac. Volatile : 0,50 g/l
<b>SPECIFICITES</b>	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 très fondus. Il est donc <b>prêt à boire dès maintenant</b> . Il plaira tant à une clientèle jeune, que des vins un peu acides rebutent, qu'à une clientèle plus mûre, mais 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.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Ne pas hésiter à <b>servir frais, 10°-12</b> . Si l'on est gêné par le CO <sub>2</sub> (picotement), <b>carafier !</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>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.</b>		