



Nuits-Saint-Georges

1^{er} cru « Les Damodes » 2015

Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age moyen des vignes :	Production :
100% pinot noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (113,114,115)	26 a 20 ca	27,4 hl/ha	47 à 80 ans	80 caisses

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
5/04/17	11,85% vol.	<2 g/l	4,26 g/l	38 mg/l	20 mg/l	750 mg/l	0,52 g/l

Situation : Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, coteaux à pente très forte et en hélice d'avion (travail du sol très périlleux...), orientés plein est.

Vinification : Récolte annuelle. Mise en cuve de vendange entière (pas d'égrappage) et sans ajout de sulfite. Cuvaision totale de 15 jours, avec quelques pigeages. FML à 100%, tardive (au printemps). Elevage de 18 mois sur lie, avec 85% de fûts neufs. Pas de collage ni de filtration. Assemblage à l'air comprimé et mise par gravité.

Dégustation : Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées. La bouche est fidèle à l'appellation, avec une grosse structure tanique qui impose une grande patience. Le millésime se caractérise par un nez intense et complexe, fruité/épicé et une structure bien enrobée. Une expression très masculine du pinot noir.

Conseils de service : Si l'on est pressé, décanter impérativement et prévoir des verres ballons de grand format !

Optimum : L'idéal serait d'attendre 2018 à 2020, voire même 2025. Sinon il faut oxygéner : patience...

Accords gastronomiques :

Ce vin appelle le gibier, à poil ou à plumes. Un sanglier rôti à la broche lui conviendra, ou encore un demi pigeon au miel, ou un canard sauvage... A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Époisses, il est plus délicat ! Un Langres sera également très agréable.

