

BONGOÛT

Fiche Technique

NUITS-SAINT-GEORGES

La Côte de Nuits, Maison Edouard Delaunay

• TERROIR

Nuits-Saint-Georges est une appellation iconique de la Bourgogne. Ses vins furent même prescrits en 1693 à Louis XIV comme remèdes à ses maux. Les trois parcelles composant notre cuvée se situent sur le piémont des côtes, au nord comme au sud du village, sur un sol calcaire mêlé d'argile et de marne. Cette typicité de sol apporte à la fois finesse et minéralité, mais également de la puissance et de la richesse. L'exposition des vignes est sud-est, idéale pour une bonne maturité des raisins.

• VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles avec tri des grappes permettant de ne garder que les raisins les plus beaux. Mise en cuve après égrappage. La fermentation s'enclenche naturellement grâce aux levures indigènes. L'élevage en fûts de la cuvée dure 15 et 18 mois (30% en fûts neufs).

• NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'intensité moyenne. Le nez est ouvert, avec des arômes de réglisse typique des Nuits-Saint-Georges. En bouche, on retrouve des notes fruitées (coulis de fruits, noyau de cerise), une maturité parfaite, soutenue par une légère acidité et des tannins typiques de Nuits. La finale est presque saline, pierreuse.



GEVREY-CHAMBERTIN

La Côte de Nuits, Maison Edouard Delaunay

- **TERROIR**

Le vignoble de Gevrey-Chambertin est l'un des plus vieux de Bourgogne. La culture de la vigne remonte au Ier siècle après Jésus-Christ. Dès le VI^e siècle, Gevrey est recensé parmi les meilleurs vins de Bourgogne grâce notamment à l'implantation de l'abbaye de Bèze en 640.

- **VINFICATION ET ÉLEVAGE**

Notre Gevrey est le fruit de l'assemblage de cinq sélections parcellaires provenant des différents terroirs du village. Chaque vinification est adaptée aux caractéristiques propres des raisins de ces terroirs d'origine. L'assemblage final comporte 10 % de vendanges entières qui contribuent à apporter fraîcheur et élégance. L'élevage en fûts de chêne dure 15 mois (35 % de fûts neufs).

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

La robe sombre présente des reflets violets. Le nez est superbe, puissant et racé, avec des arômes de cerise, de réglisse, de café et une touche de tarte chaude à la rhubarbe. En bouche, on retrouve les notes de cerise et de réglisse en finale, avec un boisé très bien intégré. Le palais est puissant lui aussi et présente une belle fraîcheur et beaucoup de pureté, se terminant par une note saline.



MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU La Côte de Nuits, Maison Edouard Delaunay

• TERROIR

Situé au milieu du village, juste en dessous du Clos-de-la-Roche, sur des terres rouges profondes parsemées de cailloux, peu pentues, le premier cru Les Millandes est toujours une merveille d'équilibre. Comme son voisin du dessus, il fait preuve de fraîcheur et d'élégance associées à maturité, puissance et profondeur, apportées par son sol profond, qui rappellent son voisin de Gevrey.

• VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est manuelle et est suivie d'un tri sévère des grappes permettant de ne garder que les raisins les plus beaux. La récolte est ensuite éraflée puis mise en cuve. La vinification se fait par levures indigènes et dure 20 jours, rythmée d'un pigeage quotidien. L'élevage en fûts de la cuvée dure 16 mois, dans un fût d'un vin, préalablement éprouvé et rincé avec un Bourgogne Rouge Côte d'Or.

• NOTES DE DÉGUSTATION

Superbe couleur rouge aux reflets bleutés veloutés. Le nez présente des arômes de fruits noirs (cerise, cassis) et de résineux (pin sylvestre, pignon de pin), complétés de notes minérales (silex, pierre à fusil, cailloux) et végétales (garrigue, thym, eucalyptus, tabac). Très belle attaque en bouche, veloutée et fraîche. Les fruits (écorce d'orange, cerise, prune), les épices (paprika) et les fleurs (aubépine, ronce) sont complétés par de la sucrosité et des tannins marqués. Très beau vin de garde.

