

Nuits-Saint-Georges "Les Bonnes Nuits"

AOP Nuits-Saint-Georges (Bourgogne), Rouge



Ce cru est mon expression des terroirs composant Nuits-Saint-Georges.

LE VIN

Cette cuvée, produite à moins de 2000 flacons, est issue de l'assemblage de parcelles (en culture intégrée) spécifiques de deux climats : sud-bas et nord-haut de coteau (argilo-calcaire, marno-calcaire et limons à cailloutis). Le Pinot Noir (100%) y revêt un caractère puissant pour l'un, et un modèle d'élégance pour l'autre. Les raisins vendangés sont partiellement égrappés, puis vinifiés avec sensibilité. L'élevage est ensuite réalisé avec entendement en fûts (sans filtration, ni collage) pour livrer une représentation harmonieuse et respectueuse de l'appellation Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or septentrionale).

SITUATION

Philibert de Mollans (IVe siècle) aurait rapporté à Nuits les reliques de Georges de Lydda, martyr chrétien persécuté par l'empereur Dioclétien en 280. Un clos de vignes de la paroisse aurait alors pris le nom de Saint-Georges. Les moines cisterciens de l'abbaye de Cîteaux y ont appliqué le proverbe tiré d'un passage de la bible (Eclésiastique, XL, 20) : « Bonum vinum lætificat cor hominis » (Le bon vin réjouit le cœur des hommes). En sus des qualités intrinsèques des raisins produits dans ces bonnes terres, la vigne et le vin s'inscrivent dans la doctrine spirituelle : du travail de la main de l'homme qui façonne à la communion. Cette riche histoire contribue à faire de ce terroir une aire fantasmagorique. Autrefois appelée Nui, ensuite Nuits, puis Nuits-sous-Beaune, en 1892 la commune se place sous l'étendard de Saint-Georges, son climat le plus fameux et saint patron de la Bourgogne. Étant au cœur de la Côte de Nuits, elle en donne logiquement son nom en 1936 lors de la création des AOC.

ELEVAGE

24 mois en fûts

CÉPAGES

Pinot noir : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13% vol. % vol.

Volume de production : 2000 bouteilles hL

SERVICE

Consommation de la mise à 15 ans, conseillé à 15°C (carafé 1-2h... les premières années)

DÉGUSTATION

Fraise des bois, griotte, chocolat ; attaque fraîche, bouche ample, finale avec une texture à la fois soyeuse et granuleuse.

ACCORDS METS-VINS

Boeuf braisé, civet de lièvre, osso bucco milanaise, matelote de carpe, mousse de cassis et éclats de chocolat ...

