

CLOS DU CHAPEAU MONOPOLE

Côte de Nuits Villages

2022



LE STYLE DU VIN

Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune « sur le fruit » mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

EN SAVOIR PLUS

- Le plaisir du Pinot noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des « Pinot très fins », des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot noir.
- Un élevage en douceur : avec 30 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 10 mois d'élevage en fûts.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémieux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares.

CLOS DU CHAPEAU MONOPOLE

Côte de Nuits Villages

2022

2022

LE TERROIR

Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot noir.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est net, précis, frais, mais tout en profondeur. On retrouve cette fluidité du millésime qui rend ce vin déjà appréciable. Expressif, dense et charnu, c'est un vin magnifique en bouche aux saveurs épicées.

Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

LES ACCORDS METS ET VIN

La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

LE TEMPS

Après un hiver doux, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

LES VENDANGES

Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées. La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.