



AUXEY-DURESSES

Les Closeaux

*« Un
concentré de
fruits rouges
à déguster
comme une
friandise »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Closeaux [0,7768 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce climat installé sur un sol argileux est assez calcaire : de petits cailloux fragmentés et poreux assurent d'ailleurs un bon drainage de la parcelle. Une partie de la vigne est pentue et en devers et l'autre partie, entourée de murs, est connue au village sous le nom de « Petit Clos ». L'âge moyen de cette vigne est de 45 ans.

PRODUCTION

Environ 4000 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un égrappage, les baies sont mises en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid de 7 à 10 jours.

La fermentation alcoolique s'enclenche ensuite naturellement et, pendant cette phase, une dégustation quotidienne nous permet de raisonner les pigeages et les remontages. Après 2 à 3 semaines de cuvaison, le jus clair est entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 20% de bois neuf.

Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, la fermentation malo-lactique se fait naturellement en fûts. Après 12 à 15 mois d'élevage, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Ce climat assez frais est souvent le dernier récolté afin d'en obtenir la meilleure expression. Le nez est plein de fruits rouges frais. En bouche, le vin est friand, aérien et présente des tanins soyeux.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce vin est le compagnon idéal d'une volaille grillée et bien sûr des célèbres oeufs en meurette.

