

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

Notre parcelle tout en Pinot Noir a été plantée en 1986 et fait 0.43 hectare.

La vigne possède un sol brun peu profond sur cailloutis calcaires et argileux qui date de l'ère jurassique (175 millions d'années). Notre parcelle fait partie du lieudit « les Boudes basses ».

Les rangs, d'une longueur de 150 mètres, traversent au moins trois types de sols différents, plus argileux dans le bas et plus caillouteux dans les dessus.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuvaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Bouquet d'une grande complexité mais jeune à ce stade, il va du bourgeon de cassis en passant par le champ de coquelicots, les framboisiers, et s'étire jusqu'à l'anis étoilé, la réglisse ; un nez qui a beaucoup d'avenir. La bouche est pleine, très soyeuse, avec une énergie délicate, une harmonie, presque une tendresse. Voilà un grand cru profond et sage, qui ne donne pas dans l'esbroufe, mais dont la distinction sûre et la longueur racée communique la patience.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.