



● Marsannay 'Les Vaudenelles'

ROU140

Historique

Hervé Charlopin fait partie de ces gens qui ont un rêve et qui sont prêt à tous les risques pour l'atteindre. Ainsi en 1995 il investit tout ce qu'il a pour mettre la main sur 7 hectares de vignes à cheval sur Fixin et Marsannay. Tous les détails sont pensés, que ce soit le pieu pneumatique sur rail pour un pigeage parfait, le taux d'humidité contrôlé pour le chai à barriques en passant par le pressoir pneumatique pour respecter la délicatesse du pinot noir.

Reconnaissance

Cité régulièrement dans le guide Hachette des vins.

Pays	France	Producteur	Domaine Charlopin
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Marsannay, lieu-dit Les Vaudenelles	Conservation	7 à 10 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Rubis-cerise noire aux reflets violets.

Nez

Un bouquet où dominent les petits fruits rouges. S'y ajoutent des effluves de réglisse et de sous-bois. L'élevage en barrique apporte quelques notes de tabac blond, fumé, poivre et cannelle.

Bouche

Attaque ample, soyeux, les tanins sont bien fondus et l'on retrouve bien son expression minéral. Finale fraîche et fruité

Accord mets/vin

S'accorde naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf, onglet à l'échalote, steak d'autruche, le canard en magret ou grillé, le chapon, le lapin... N'hésitez pas non plus à le marier avec les poissons grillés. Les vieux millésimes apprécieront tous fromages affinés.

Commentaires

Vinification : Récolte manuelle, tri du raisin, égrappage à 100% suivi d'une macération à froid de 5 jours. Un pigeage et un remontage par jour. Temps de cuvaison trois à quatre semaine suivant l'année. Pressurage pneumatique du raisin de cuve suivi d'une décantation d'une semaine sous atmosphère neutre. Ensuite entonnage et élevage en futs de chêne sur 12 mois. Sol : Marnes à Ostrea acuminata – altitude 300 à 312 m – dessus de coteau – pente 24% - Orientation : est Densité de plantation : 10000 (pieds/ha). Sucre résiduel : 1,4gr/L

En une ligne

Le terroir des Vaudenelles, situé en haut de coteau, le sol y est pauvre en raison de la roche mère affleurante. Il donne un Marsannay tout en finesse et en élégance.