



● Ladoix "Clos des Chagnots"

ROU298

Historique

En 1947, Gabriel Liogier d'Ardhuy est embauché par Pierre André en tant qu'ingénieur agronome et œnologue pour prendre en charge le domaine viticole, la vinification et l'élevage de ses vins. A l'occasion des vendanges exceptionnelles du millésime 1947, Pierre André qui résidait à Paris vient en Bourgogne accompagné de sa fille aînée Eliane pour superviser le tout. Coup de foudre entre Eliane et Gabriel qui se marieront en mai 1948. De leur amour naissent aussi 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fiers de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Ladoix	Conservation	8 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rubis moyennement profond avec une légère teinte pourpre

Nez

Un peu d'épices et de pain grillé provenant du chêne neuf, des notes de fruits rouges mûrs, de prune et de framboise avec du clou de girofle, du gingembre et du poivre.

Bouche

La bouche présente un bon volume, un fruit jeune et généreux avec un extrait mûr mais jeune, encore une certaine présence de chêne, une finale longue et persistante.

Accord mets/vin

Commentaires

Les parcelles sont constituées de vieilles sélections massales et de jeunes vignes plantées pour certaines d'entre elles en sélections clonales. Âge moyen de la vigne : 35 ans. Un sol argilo-calcaire : éboulis et limons sur un sol caillouteux appelé localement « chailles » (calcaires) venant de la vallée du Buisson, ils permettent un bon drainage de l'humidité, donc une maturité plus rapide et précoce des raisins. Excellent emplacement au pied de la colline de Corton, à environ 250 mètres, situé sur une pente douce, avec une exposition au sud. Les raisins sont vendangés à la main, puis triés, foulés et égrappés. La fermentation est rapidement démarrée (sans macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle et se fait par pigeages uniquement. La durée de cuvaison est de 12-14 jours puis ils mûrissent pendant un an dans 15 à 20 % de fûts de chêne neufs. Le vin est ensuite mis en bouteille sans collage et avec une légère filtration.

En une ligne