



● MAGNUM Clos de Vougeot Grand Cru « Petit Maupertui »

ROU290

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

Jancis Robinson : 17+/20 points (mill. 2018) Guide Hachette : 1 étoile (mill. 2018)

Pays	France	Producteur	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Clos de Vougeot Grand Cru	Conservation	jusqu'à 20 ans
Service	16°-17°C		

Description

Oeil

Une robe intense, rouge aux reflets violacés

Nez

Nez d'une grande complexité, avec des notes florales (pivoine), de fruits noirs, sur un boisé discret.

Bouche

Une bouche très riche, suave, avec des tannins très ronds, une grande longueur et une intensité remarquable font la grandeur de ce Clos de Vougeot.

Accord mets/vin

Faisan aux figues, Entrecôte grillée aux herbes

Commentaires

La vigne: Vieille vigne de 35 ans en moyenne. C'est une sélection de pinots fins, produisant de petites grappes. Le sol: Sol argilo-calcaire, assez caillouteux, sur sous-sol calcaire (calcaire compact du Bathonien). Exposition: Située dans la partie haute du Clos de Vougeot, « le Petit Maupertuis » est certainement une des parties les plus cotées de ce grand clos. Une pente légère fait face au levant. Vinification: Le raisin, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (sans macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés, et entonnés. Le Clos de Vougeot Grand Cru est élevé en fûts pour 50 % neufs (différentes origines de bois : Bertranges, racé mais discret, Tronçais, plus aromatique, Nevers). L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration. Sucre résiduel: 0.5 g/l

En une ligne