



- **Pour la petite histoire...**

Cette cuvée est issue de vignes cultivées sur le lieu-dit **Le Fourneau** à Corgoloin. Ce terme se réfère au « four » ou au « fourneau » dressé auparavant sur cette parcelle. Au Moyen-âge, le « four banal » appartenait au seigneur et était utilisé contre une redevance par les habitants du village. « Le fourneau », un terme dérivé est destiné à différents usages.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Pinot noir

Superficie : 66 ares 45

Âge des vignes : Entre 45 et 50 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Sol : La constitution du sol est à dominante argileuse.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Vincent et Françoise accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvageonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimums, les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans une cuve inox thermorégulée. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ Élevage

L'élevage est un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier, des Vosges et de Tronçais. Ce **Côte de Nuits-Villages Le Fourneau** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 20% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation

Au nez, ce **Côte de Nuits-Villages Le Fourneau** s'illustre par des arômes gourmands de griotte, de framboise, de mûre et de réglisse. En bouche, il se définit par sa souplesse et sa rondeur. Une narration pleine de fraîcheur croquante !

Accords : Rôti de porc, veau aux olives, sauté de poulet aux champignons et tomates confites, lasagnes aux légumes, linguine aux aubergines, parmesan et jambon de parme...

Température de service : 14 °C

