



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

À Ladoix-Serrigny, la parcelle **Les Joyeuses** se situe au cœur du coteau avec une orientation Sud Est. Le coteau de Corton a longtemps hébergé des carrières avant que ne s'implante la vigne. Ce nom évoque les rendez-vous que garçons et filles se donnaient dans les carrières... On raconte que les filles montaient la haut en chantant, d'où le nom de « Joyeuses ».

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** : 36 ares 88

**Âge des vignes** : Entre 50 et 55 ans

**Rendement** : 35 à 40 hl/ha

**Sol** : Sol épais à texture très argileuse lui conférant une réserve utile en eau importante. Cette constitution permet à la vigne de s'abreuver correctement.

- **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 sauvagonne 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 **Ladoix 1<sup>er</sup> Cru Les Joyeuses**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 40% (pièces bourguignonnes de 228L).

#### • Dégustation



Le **Ladoix 1<sup>er</sup> Cru Les Joyeuses** se livre sur une palette fruitée et gourmande. Des arômes de framboise, de cerise et des notes de girofle emplissent le nez. La bouche est soyeuse, ronde et gourmande. Délicatesse et sensualité caractérisent ce cru.

**Accords :** Tourte aux pommes de terre et cèpes, lapin en civet, pigeon en cocotte, faisan aux figues, vacherin, reblochon et Cîteaux...

**Température de service :** 14 °C