

CLOS DU CHÂTEAU



Note de dégustation d'Yves Beck

Pinot Noir Rouge grenat brillant. Quelle puissance !
Bouquet marqué par des parfums de fruits rouges et de baies noires. Que de délicatesse, agréable touche épicée, fumée et fruitée. Je relève un peu de lard et de framboises. Finalement la fraîcheur et le côté juvénile sont également au rendez-vous avec des notes d'aiguilles de sapin, ce qui n'est pas une évidence sur un millésime aussi chaud que 2015. Au palais, l'attaque est fruitée, vive et racée. Les tannins sont fins et se révèlent lentement en fin de bouche. Belle expression fruitée en fin de bouche et finale persistante. Un vin à suivre absolument. 2020–2033



Yves Beck

93/100

CLOS DU CHÂTEAU

Le vin en détail

- Nom de parcelle : Clos du Château
- Cépage : Pinot Noir
- Surface parcelle : 0.7 ha
- Fûts : 100% fûts neufs français
- Elevage : 21 mois d'élevage
- AOC : Neuchâtel
- Commune : Vaumarcus
- Terroir : Sol argilo-limoneux, constitué de calcaire jaune du Jura en surface

Travail de Vigne

- Sélection parcellaire
- Pinots Noirs peu productifs et peu vigoureux
- Rendements très limités (<350g/m²)
- Taille : Guyot simple
- Vendange : à la main en caissettes de 10kg et tri rigoureux à la vigne

Travail de Cave

- Utilisation de cuves en inox thermo-régulées pour la fermentation
- Raisin mis en cuve par gravité, 100% égrappé
- Pré-fermentation à froid
- Fermentation alcoolique longue (30 jours) avec les levures naturelles du raisin
- Travail du chapeau de marc par pigeage
- Pressurage du marc avec pressoir vertical
- Mise en fûts par gravité
- Elevage long de 21 mois
- Mise en bouteille sans collage ou filtration