

Côte de Nuits Villages
'Emphase'
2018



100% pinot noir



Vignes de 60 à 90 ans



Fûts de 1 à 6 vins, 5% de neuf



Vinifié en cuve inox



14 mois d'élevage total



4000 bouteilles produites



Potentiel de garde 10 ans et +



Vendangé à la main

Antoine Lienhardt

VIGNERON

APPELLATION & TERROIR : UNE TERRE DE CARACTÈRE

Au cœur de la Côte de Nuits, le village de Comblanchien, connu pour ses carrières, bénéficie d'une terre viticole incroyable, aux calcaires profonds, à la pente douce et au climat idéal pour la production de pinot noir frais et fruités.

Un terroir travaillé en agriculture biologique, avec un cahier des charges « Grands crus », qui offre des vins de plaisir mais complexes.

'Emphase' est un assemblage de six parcelles de très vieilles vignes du domaine réunissant tous les différents terroirs de Comblanchien. Argiles, sols caillouteux, sols sableux, en coteau et à plat, tout ceci confère au vin une grande complexité, donnant un pinot noir tout en finesse.

VITICULTURE ET VINIFICATION

Après le repos végétatif, nous taillons nos vignes en "Guyot-Poussard ».

Nous portons beaucoup d'attention au travail de nos sols, pour éviter leurs tassement et permettre à la vigne d'en capter les nutriments et faire de vrais vins de terroirs.

Au printemps, les travaux en vert sont rigoureux afin de maîtriser un rendement faible pour une belle qualité de raisin.

La vendange manuelle permet un tri sévère à la vigne.

En vinification, nous travaillons en vendanges entières, sans aucuns intrants, les interventions sont limitées pendant la macération pour laisser aux raisins le temps de s'infuser et de s'exprimer.

MILLÉSIME : APRÈS LA GRÊLE, VIENDRA LE BEAU TEMPS!

Un début de saison idéal : pluie, puis soleil. Vignes magnifiques à l'allure vigoureuse et en bonne santé. Une suite plus problématique avec deux épisodes de grêle dont le deuxième (15 juillet, "champion du monde!") a touché la moitié du domaine (les blancs, les Bourgogne rouges, et une partie des Côte de Nuits Villages). S'en est suivi une période de sécheresse et de canicule, ce qui a amené des vendanges précoces (du 1^{er} au 8 septembre).

From Comblanchien,

with love



Côte de Nuits Villages
'Emphase'
2018



100% pinot noir



Vines of 60 to 70 year old



Oak barrels of 1 to 6 wines, 5% of new one



Vinified in inox tank



14 months of total aging



4000 bottles produced



Keeping potential : 10 years and more



Hand picking harvest



Antoine Lienhardt
ARTISAN VIGNERON EN BOURGOGNE

CLIMATE & TERROIR : HUMBLE AND UNDERVALUED

Comblanchien, a village in Côte de Nuits, perhaps more noted for the quarrying of its eponymous limestone rather than viticulture, offers great Burgundian wines. Thanks to the richness of clay and limestone soil, the soft slope and the suitable climate to produce fresh and fruity grapes. This land, farmed in organic agriculture and worked as if it was a « grand cru » is going to surprise and delight your palate by its complexity and freshness !

'Emphase' is the result of a blend of six little parcels of Côte de Nuits Villages located all around the village of Comblanchien. The complexity and beauty of this cuvee is due to the procurement of grapes from different places : soils, on the slope or plain. We can say that it is a 'real' Village !

SAVOIR-FAIRE & VINIFICATION

After a vegetative rest period, the pruning follows the "Guyot-Poussard" method. We are focusing on a non-impacting soils technique, to allow the roots of the vines to better catch all nutrients and express the terroir of each wine.

Disbudding is strict to limit yields and produce beautiful grapes. Each grape is sorted by hand, during the hand picking.

During the winemaking process, we practiced the whole cluster, and do semi carbonic vinification.

For us, making natural wine means not to add any intrants (sulfites, sugar, yeast...) and we interfere as less as possible, to let each "cuvée" express itself.

VINTAGE : A HAILSTORM IN JULY...

An ideal start to the season: rain, then sun. Gorgeous vineyards with a vigorous and healthy appearance. A more problematic sequence with two episodes of hail, the second (July 15, "world champion!") severely affected half of the field (whites, red Burgundy, and part of the Côte de Nuits Villages). There followed a period of drought and heat wave, which led to early harvest.

From Comblanchien,
with love 