



Antoine Lienhardt
ARTISAN VIGNERON EN BOURGOGNE

CÔTE DE NUITS-VILLAGES AUX VIGNOTTES

2017

Antoine Lienhardt



VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR ANTOINE LIENHARDT
21 GRANDE RUE - F-21000 COMBLANCHIEN - CÔTE D'OR
APPELLATION CÔTE DE NUITS-VILLAGES CONTRÔLÉE
CONCERNANT LE CÉPAGES ET LE TITRE ALCOOLIQUE
NOMINATIF
ANTOINE LIENHARDT
CHAMPAGNE DE FRANCE



100% pinot noir



Vignes de 60 ans



Fûts de 3 à 7 vins



Vinifié en cuve inox



24 mois d'élevage total



3000 bouteilles produites



Potentiel de garde : 5 ans et +

Millésime : Une année exceptionnelle !

Contrairement

au millésime 2016, 2017 a fait place à une météo qui ne pouvait que nous faire sourire. Après avoir profité d'un printemps aux températures estivales, le débourrement en avance (autour du 6 avril) enclenchera un rythme soutenu pour le déroulement de la saison qui se terminera par une vendange précoce (5 septembre).

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.

Aux Vignottes sont situées en face du Clos de la maréchale, de l'autre côté de la nationale. Sur un sol argilo-calcaire qui présente une proportion plus importantes d'argiles.

Deux années d'élevage pour une cuvée exceptionnelle aux fruits intense. A ne pas ouvrir tout de suite, très gros potentiel de garde.

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

CÔTE DE NUITS-VILLAGES AUX VIGNOTTES

2017

Antoine Lienhardt



VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR ANTOINE LIENHARDT
21 GRANDE RUE - F-21000 COMBLANCHIEN - CÔTE D'OR
AFFILIATION CÔTE DE NUITS-VILLAGES CONTRÔLÉE
CONTRÔLE ALCOOL ET VITICULTURE
CÔTE D'OR
CÔTE DE NUITS-VILLAGES
CÔTE D'OR
CÔTE DE NUITS-VILLAGES
CÔTE D'OR



100% pinot noir



Vines of 60 year old



Oak barrels of 3 to 7 wines



Vinified in inox tank



24 months of total aging



3000 bottles produced



Keeping potential : 5 years and more

Vintage : pretty and plenty !

Unlike 2016, 2017 brought with it weather that could only make us smile. Having made the most of a spring of summer-like temperatures, the vines kicked off with an early bud burst and kept up this rhythm until the harvest (5th of September).

The grapes were perfumed with an excellent phenolic maturity that expresses our terroir.

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, offer great burgundians 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 crus » is going to surprise and delight your palet by its complexity and freshness !

The plot is located in front of 'Le Clos de la Maréchale', in a more clay soil. We decided in 2017 to take off half of the field to replant it in 2021. There is an intense fruit flavor. This cuvée has a big keeping potential and we suggest to not open right away !

Savoir-faire & Vinification

After a vegetative rest period, the pruning follows the "Guyot-Poussard" method. We are focusing on a non-impacting soils technic, to allowed the roots of the vines to better catch all nutriments, 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.