



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot noir.

**Age de la vigne :** 30 ans

**Rendement et densité de plantation :** 45 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

**Terroir :** situé sur la commune de Flagey-Echézeaux à 100 mètres du Clos de Vougeot et des Grands Echézeaux au lieu-dit «les Maizières Basses», en pied de coteaux à faible pente. Exposition plein Est, à 250 m d'altitude.

**Sol** argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 50 cm, constitué d'argile rouge, caillouteuse et drainante.

**Mode de culture :** labour, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

**Vendange :** manuelle en caisses, table de tri.

**Cuvaison :** 50% de la vendange entière est placée en fond de cuve, les 50% restants sont égrappés et viennent compléter la cuve. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuvaison de 5 à 6 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

**Elevage :** 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (30% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 30% fûts de plus de 3 ans). Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de chêne d'Allier et des Vosges. Chauffes légères, lentes et longues en profondeur du bois.

**Dégustation du vin :** nez intense, élégant et complexe. Bouche dense aux tanins serrés, promettant une texture veloutée au fil des ans.

**Accord mets-vin :** gibiers à poils ou à plumes, braisés ou grillés, fromages à saveur intense.

**Service :** entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C. (Attention sur sa jeunesse il peut se montrer austère).

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety :** Pinot noir

**Age of the vine :** 30 years.

**Yields and density:** 45 hl / ha with 10 000 plants / ha.

**Terroir :** located on the commune of Flagey-Echézeaux at 100 metres of the Clos de Vougeot and the Grands Echézeaux at a spot called «les Maizières Basses» at the bottom of the hill on a gentle slope. The vines are facing east at a height of 250 metres. Chalky-clayey soils with 50 cm in depth composed of red clay and draining stones.

**Way of culture :** ploughing, earthing up every 3 years. Harvested by hand, use of a table to select the grapes. Integrated pest control, organic fertilizer.

**Vatting process :** 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down in the vat, the other 50% come on top of it.

Maceration at a low temperature during one week, natural yeast, the wine is kept in vats from 5 to 6 weeks at 30°C. Treading and pumping over made according to the result of the daily tastings.

**Maturing :** the wine has remained 18 months in contact with fine lees in oak casks (30% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 30% of over-3-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-month drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

**Wine tasting :** intense, elegant and complex nose . The palate is rich with dense tannins and looks promising. Velvety texture while ageing.

**Food and wine matching :** Wild fowl or game, either roasted or grilled, strong cheese.

**Service :** cellar it from 5 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C (Be careful it may taste austere when young).



*Olivier Og Gard*

**Concoeur et Corboin  
21700 – Nuits Saint Georges**

☎ 00.33.(0)3.80.62.39.33

☎ 00.33.(0)3.80.62.10.47

@ : contact@domaine-olivier.com

🌐 : www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

2007 🏆🏆

Sélectionné dans la revue « Cuisine et vins de France » sept 2009

Grand Guide Bettane et Desseauve 2010

2008 🏆🏆🏆

Grand Guide Bettane et Desseauve 2011

Gault et Millau 2011

Tasteviné printemps 2011

Ouvert du lundi au samedi  
09h – 12h et 14h – 19h  
et sur rendez-vous