



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 40 ans

Rendement et densité de plantation : 40 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : la parcelle dite « les Damaudes » est enclavée au milieu des 1^{er} et Grands crus de Vosne-Romanée (à 100 m de La Grande Rue, de la Tâche et de la Romanée Conti). Situation en haut de coteaux à forte pente (30%), exposition plein Est, à 300 m d'altitude. Sol argilo-calcaire composé de terres rouges et superficielles (30 cm de profondeur). Structure de terre très aérée, constituée de 50% d'argile et de 50% de laves délitées.

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 (50% fûts neufs, 50% fûts d'1 vin). 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 concentré, fin et complexe. Bouche fraîche, équilibrée, intense et d'une belle longueur.

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 : 40 years.

Yields and density: 40 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : the plot called « les Damaudes » is located right in the middle of the 1st and Grands crus of Vosne-Romanée (at 100 m from the Grande Rue, the Tâche and the Romanée Conti) at the top of the hill on a steep slope(30%). The vines are facing East at a height of 300 metres. Chalky-clayey soils , composed of superficial red clay (30 cm in depth). The structure of the earth is aerated with 50% of clay and 50% of volcanic soils.

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 (50% of new barrels, 50% 1-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 : concentrated, fine and complex nose . The palate is fresh, well-balanced and intense with a good length.

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).



Manuel Olivier

Concoeur et Corboin
21700 – Nuits Saint Georges

00.33.(0)3.80.62.39.33
00.33.(0)3.80.62.10.47

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

@ : contact@domaine-olivier.com
www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

2007 ★★★★★

Tastevinage printemps 2009 - Burgondia d'Or printemps 2009

Grand Guide des Vins de France Bettane et Desselauve 2010

Guide Hachette des Vins 2010

Guide d'achat belge « Vins et terroirs authentiques » Automne 2009

2008 ★★★

« Réussite exceptionnelle » dans la revue du vin de France juin 2010

Burgondia d'Or Automne 2010 – Wine Enthusiaste : 92/100 – Guide Hachette des Vins 2012

2009 ★★

Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desselauve) –
Tasteviné (automne 2011)