



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot noir.

**Age de la vigne :** 35 ans

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

**Terroir :** situé aux lieux-dit « La Richemone », « Les Vaucrains » et « Les Cailles » à flanc de coteau. Exposition plein Est, entre 260 m et 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire. Structure de terre aérée, superficielle (30 cm de profondeur), constituée d'argile rouge dont 50% de graviers calcaires.

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

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

**Cuaison :** 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, cuaison 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 intense et complexe qui s'ouvre par pallier sur les fruits noirs liquoreux, les sous-bois et la gibecière. Bouche puissante et corsée, dotée d'une grande intensité tannique, longueur exceptionnelle.

**Accord mets-vin :** mets goûteux et virils à la fois (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), fromages affinés aux saveurs intenses type Epoisses ou Soumaintrain.

**Service :** ouverture entre 5 à 10 ans suivant la personnalité de son millésime, garde de 15 à 20 ans. Servir à une température de 16 à 18°C.

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety :** Pinot noir

**Age of the vine :** 35 years.

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

**Terroir :** 3 plots located halfway up a hill, at places called « La Richemone », « Les Vaucrains » and « Les Cailles », at a height between 240 and 260 metres. Chalky-clayey soils. The structure of the earth is superficial and aerated ( with 30 cm in depth), composed of red clay with 50% of chalky gravels.

**Way of culture :** ploughing, earthing up every 3 years. Integrated pest control, organic fertilizer.

**Harvest :** hand picking in plastic boxes, use of a table to select the grapes.

**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 for 18 months in contact with fine lees in oak casks (50% of new barrels, 50% of 1-year-old barrels). Barrels that 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 and complex nose that progressively develops notes of black fruit cooked in alcohol, undergrowth and venaison notes. The palate is powerful and full-bodied with a high tannic intensity, the length is exceptional.

**Food and wine matching :** dishes which are both strong and tasty ( roasted lamb, beef rib, duck breast), matured cheese with intense flavours such as Epoisses or Soumaintrain..

**Service :** Cellar it from 5 to 10 years according to the specificity of the vintage but it can also be kept from 15 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C.



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

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

2007 ★★★★★ Tastevinage printemps 2009 – Burgondia d'Or 2009

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

Guide Dussert-Gerber des Vins 2011 – Guide Hachette des vins 2011

2008 ★★

Gault et Millau 2011 – Guide Hachette des Vins 2012 – Tasteviné automne 2011 - Burgondia d'Argent 2012