



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.

Cuivaison : 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, cuivaison de 5 à 6 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Élevage : 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.



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

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
- 2009 ★ Tasteviné automne 2011