



La Croix du Roy 2021

Le millésime

Après un démarrage de la végétation précoce dès début avril, le gel fait d'importants dégâts sur le domaine en général, suit un mois de mai frais où tout est au point mort. Les températures du mois de juin accélèrent la pousse et le travail aux vignes est compliqué, d'autant plus qu'en parallèle il faut gérer la protection du vignoble de manière intense à cause des pluies régulières. La maturation est ralentie à cause du manque de soleil, mais au moins les équilibres sont là. Les pinots seront vendangés entre le 22 et 24 septembre.

La vinification

Récolte manuelle acheminée en caisse de 40 kg. Tri sur table et égrappage de la vendange à 100%, acheminée ensuite dans des cuves à pigeage automatique.

Remontages et pigeages peu nombreux, mais plutôt une macération en « infusion » pendant environ 25 jours à température contrôlée.

Elevage 100% bois : pièces bourguignonnes.

Assemblage et soutirage en octobre 2022 et élevage en cuve pendant encore 20 mois.

Mise en bouteille en juin 2024.

Le terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine, caillottes et terres blanches.

La vigne

Cépage : Pinot noir

Age moyen des vignes : 40 ans.

Densité de plantation : 6800 à 8500 pieds/hectare.

Les pratiques culturales

Enherbement ou binage selon terroir.

Taille Guyot Poussard

Ebourgeonnage au printemps, léger effeuillage.

Amendements organiques depuis 1989 et respect du cahier des charges bio.

Vendange manuelle

La dégustation

Rouge reflets rubis.

Nez intense et raffiné, mêlant boisé, épices et fruits dominés par la cerise et le kirch. L'élégance du pinot s'exprime avec une délicate note de violette.

Bouche ample et dense, portée par des tanins et une longue finale douce. La cerise emplit le palais, apportant persistance et gourmandise, complétée par des notes de thé noir.

Température dégustation : 12 à 14°C.

Accord mets vins : Chapon de Bresse rôti, Bœuf Bourguignon, Rôti de porc aux groseilles.

Garde : 5 à 6 ans et flatteur dès maintenant.