

Pinot noir

'Vin du Diable'



Ce vin est l'expression vivante et spontanée de plus de 17 petites parcelles situées sur des coteaux exposés au sud. Le sol comporte des galets calcaires locaux enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales. A 80 cm de profondeur se trouve un dépôt lité glacio-lacustre extrêmement compact. Le développement racinaire en profondeur est irrégulier et restreint : la compétition entre les ceps s'en trouve accrue.

Ces conditions particulières favorisent la genèse d'un vin particulier, d'abord légèrement tendu, concentré, aboutissant rapidement sur la rondeur du cépage à parfaite maturité, rondeur agrémentée par une note de poivre et de violette poivrée typique de ce terroir.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel-Cortailod AOC
Cépage	Pinot noir Sélections massales de pinots fins (Cortailod) et très fins (Bourgogne)
Production	625 g/m ² en moyenne
Lieux de production	Cortailod
Vinification	en cuves avec pigeage à la main
Elevage	11 mois en barriques (30% neuves)
Teneur en alcool	13.5% vol.

Dégustation

Sa robe est d'un rubis soutenu, avec des reflets noirs et profonds. Au nez, il offre une expression à dominante fruitée (framboises, cerises mûres, cassis, pruneau), des notes boisées nobles et des touches de poivre noir, de violette poivrée et de fumée traduisant le terroir calcaire dont il est issu. La bouche est racée, d'abord tendue, puis rapidement chaleureuse, ample, avec des tanins modérés, fins, savoureux, se fondant rapidement dans une finale rémanente.

Accords gourmands

Il s'agit d'un vin gastronomique, s'inscrivant dans le registre de l'élégance, s'accordant très bien aux viandes rouges, rôties en particulier, aux fromages à pâte mi-dure.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 5 ans
Température de service	15 – 16 °C