



- **Pour la petite histoire...**

Au pied du coteau de la colline de Corton, la parcelle **Le Clos Royer** bénéficie d'un ensoleillement Sud Est sur la commune de Ladoix-Serrigny. Étant un parc à l'origine, ce Clos est devenu la propriété du Docteur Royer qui l'a planté en vigne dans les années 1950 avant de devenir propriété du Domaine Michel Mallard et Fils.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Pinot noir

Superficie : 48 ares 11

Âge des vignes : Entre 30 et 40 ans

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Sol : Sol peu épais à épais, à texture argileuse à argilo-sableuse et à pierrosité modérée. Il résulte de l'altération de calcaire oolithiques et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Dijon à Corton. Cette structure permet une bonne aération du sol.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, de l'enherbement, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Noël et Bruno accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvageonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimaux,

les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans les cuves inox ou les foudres en bois. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ Élevage

L'élevage, un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier et des Vosges. Ce **Ladoix Le Clos Royer** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 40% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



Au nez, ce **Ladoix Le Clos Royer** présente une variété intense de fruits rouges comme la griotte, la groseille et le cassis. En bouche, c'est un plaisir des papilles au charme subtil. Un équilibre maîtrisé à la structure enveloppée.

Accords : Charcuterie, rôti de porc, pot-au-feu, lasagne au thon et aux épinards, reblochon et Cîteaux...

Température de service : 14 °C