

Beaune Les Grèves

Vigne de L'Enfant Jésus 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1791

Le nom Vigne de l'Enfant Jésus provient d'une ancienne légende. Marguerite du Saint-Sacrement, la carmélite fondatrice de l'ordre des Domestiques de la famille du Saint Enfant Jésus, aurait prédit la naissance de Louis XIV, roi de France, bien que sa mère, Anne d'Autriche, ne pût avoir d'enfants. À la naissance du futur Roi-Soleil, ce vignoble exceptionnel, propriété des Carmélites, fut baptisé Vigne de l'Enfant Jésus.

Profil de dégustation

Robe

Éclatante sans être excessive.

Nez

Révèle une palette aromatique singulière associant fruits rouges et noirs très mûrs à de subtiles notes de cuir frais.

Bouche

Retrouve ces mêmes arômes de fruits et de cuir, enrichis de nuances boisées et épicées. L'attaque demeure très fraîche et d'une belle intensité, conduisant à une finale remarquablement soyeuse et délicate. Cette texture satinée persiste longtemps, accompagnée d'une vibration qui distingue ce vin de tous les autres. Son fruité, sa texture soyeuse et ses notes de cuir frais incarnent pleinement l'expression de son terroir. Séduisant dès sa jeunesse, il conserve pendant de longues années, voire plusieurs décennies, sa fraîcheur de fruit, son équilibre et son caractère soyeux.

Expertise

Vendanges : 4-7 & 8 septembre 2023

Cette parcelle figure parmi les premières vendangées chaque année. Les raisins sont récoltés manuellement en caisses de 13 kg puis font l'objet d'un tri minutieux réalisé par nos équipes.

Vinification

Une macération préfermentaire à froid est réalisée durant les premiers jours de cuvaïson. Elle est suivie de la fermentation et des extractions, menées notamment par foulage. L'évolution de la cuvaïson est suivie quotidiennement grâce à des dégustations et à l'analyse des moûts. L'écoulage intervient après 18 à 20 jours. Le pressurage est effectué à l'aide d'un pressoir vertical.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 40 %.

Un soutirage manuel est réalisé à l'issue de l'élevage afin d'assembler les différentes sous-parcelles.

Conservation

Les bouteilles sont conservées dans des conditions optimales au sein de caves souterraines jusqu'à leur mise en marché.



Notes du vigneron

Le respect de la meilleure maturité pour chaque sous-parcelle est essentiel. L'analyse du comportement de chacune de ces sous-parcelles, année après année, nous aide à mieux les comprendre et à adapter notre vinification en fonction de leurs spécificités.



Pinot Noir



7 à 10 ans ou plus

Potentiel de garde



17°C à 18°C

Température de service

Beaune Les Grèves

Vigne de L'Enfant Jésus 2023

Premier Cru



Parcelle

Avec ses 3,92 hectares, cette parcelle a naturellement été subdivisée en plusieurs sous-parcelles afin d'adapter au mieux la conduite de la vigne. La Cabotte, située au cœur du vignoble, constitue le point de référence de l'expression de chacune d'entre elles. Derrière la maison, là où la pente est plus marquée et les sols plus superficiels, les raisins sont récoltés en vendange entière. En contrebas, sur des sols plus argileux, l'expression se distingue davantage par sa richesse, sa générosité et sa profondeur. Chaque sous-parcelle est vinifiée et élevée séparément, ce qui enrichit la complexité de l'assemblage final tout en révélant les qualités propres à chaque terroir.



Certification biologique et
conversion biodynamique en cours



Est / Sud-Est
Exposition



3,92 ha / 32 ha
Surface

Sol

La roche calcaire friable et les sols très graveleux, presque sableux, préservent la vigne du stress hydrique. La roche mère, située à une profondeur de 70 à 80 cm, permet aux racines de plonger profondément dans le sous-sol et de s'ancrer dans les fissures de la roche. Située à mi-coteau, la parcelle bénéficie d'un emplacement idéal offrant un équilibre naturel entre humidité et drainage. Avec une pente de 15 %, les eaux provenant du coteau alimentent le sol tout en s'écoulant naturellement, sans stagnation.



Argilo-calcaire
sableux

240m alt.



15%

Pente

Influence sur le vin

Ce sol remarquablement équilibré, riche en petits éclats calcaires, exprime toute la finesse du terroir des Grèves. Les terrasses situées plus haut sur le coteau, délimitées par de murets, présentent des sols dont la couleur révèle une plus forte proportion de calcaire. Elles donnent souvent naissance à des tanins moins charnus, parfois légèrement plus austères. La situation exceptionnelle de Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus se traduit au contraire par une délicatesse et une texture soyeuse qui le distinguent des autres vins issus des Grèves. À l'image de son sol, ce vin se caractérise par son équilibre, sa finesse et sa grande complexité.

