



Historique : La famille D'Audignac était propriétaire du domaine entre 1791 et 1819.

History : The D'Audignac family was the domain's owner between 1791 and 1819.



Appellation : Premier Cru, clos, Monopole

Superficie : 0,80 hectares

Situation : Parcelle ceinturée de murs au pied de la propriété.

Orientation : Nord-est. Altitude 200 à 300 mètres.

Sol : Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage, la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité, et la richesse en éléments assimilables déterminée par le pourcentage d'argile.

Cépage : 100% Pinot noir

Années de plantation : 60% en 1966, 40% en 2008.

Vignoble : culture biologique et biodynamique

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaision pendant 21 jours en moyenne.

Élevage : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Nez complexe mêlant des notes de fruits noirs et de réglisse ; bouche complexe, riche et grasse avec forte intensité de fruit de cerises noires.



Appellation : Premier Cru, clos (walled vineyard), Monopole (exclusivity).

Area under vine : 0.80 hectares

Location : Parcel bordered by walls below the property.

Sun exposure : North-east. Altitude 200 to 300 meters.

Soil : Subsoil of Argovian limestone marl with Bathonian clay-limestone scree in places. The terroir is perfect for winegrowing for many reasons, such as the slope (good for drainage), gravel content (ensures permeability), and minerals found in the clay.

Grape varieties : 100% Pinot noir

When planted : 60% in 1966, 40% in 2008.

Vineyard : organic and biodynamic culture

Winemaking : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted 3 times in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented. The wine stays on the skins for a total of around 21 days.

Ageing : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.

Tasting notes : Subtle bouquet combining hints of dark berries and liquorice. Complex, rich, and full-bodied on the palate with a strong fruit intensity of black cherry.