



BURLENBERG 2005

NIVEAU PREMIER CRU EN COURS DE HIERARCHISATION – ISSUS DE COMPLANTATION

TERROIR

*Les caractères du **BURLENBERG**, issus d'une complantation (Pinot Noir et Beurrot), proviennent presque exclusivement du terroir, un calcaire silicifié à entroques, proche de ceux qu'on trouve en Côtes de Nuits (Clos de Bèze - calcaire à entroques du Bajocien inférieur). Ce calcaire très dur a donné un sol calcaire dégradé, jaune sale, peu épais, léger, sans argile, peu fertile, limité pour l'eau, et riche en cailloutis calcaires et éboulis granitiques. Ce sol accueille magnifiquement le Pinot Noir auquel il confère une couleur marquée, une qualité de tanins, une certaine virilité et une grande aptitude à la garde. Le Beurrot présente en petite proportion mêle la souplesse et l'élégance à l'édifice.*

DESCRIPTIF DU VIN

BURLENBERG
(Complantation de Pinot Noir et Beurrot)

2005

***Carafer impérativement 3 heures avant le service**
Meilleur dans 2 ans
Garde : 15 ans*

Grand vin rouge à la robe rubis. Le nez d'une rare violence fruitée (framboise noire, cassis, mûre, noix de muscade et fumée) rebondit sur la bouche toute entière épicée par ses tanins brûlés si caractéristiques du Burlenberg. D'un tempérament volcanique, ce vin surprendra par l'affirmation presque puérile de son originalité. Nous avons tout fait pour sauvegarder cette étrangeté, cette façon si particulière qu'a le Burlenberg d'exprimer sa différence, ce rapport au brûlé et au sang qui témoigne du contact intime des calcaires Jurassiques et des laves du Quaternaire. Sur toutes les viandes rouges.