MICHEL NADDEF

Mazis Chambertin

Grand Cru

2023



A la vigne

Grand Cru issu de deux parcelles, "Mazis Haut" et "Mazis Bas", au nord du clos de Bèze, dont l'origine remonterait au début du XIVe siècle ! Elles sont toutes deux composées de vieilles vignes. Sols et sous-sols varient d'un secteur à l'autre. La taille pratiquée est principalement le cordon de Royat. Ce climat bénéficie d'un sol peu limoneux et enrichi d'éléments provenant de la bordure de la combe Lavaux.

Viticulture

Taille Guyot et cordon de Royat, labours mécaniques et apport d'engrais 100% organiques.

Nous employons des produits bio contrôle et nous maximisons le travail manuel ébourgeonnage, rognage, effeuillage, vendange en vert.

Entretient des sols raisonné et lutte prophylactique afin de réduite les doses de soufre et de cuivre dans les parcelles.
Parcelle en conversion AB (Organic)

Vendanges

Manuelles en caisses de 20 kg, tri dans la parcelle.

Dans le verre

Cerises mûres, épicées et fumées, tanins soyeux fermes et structurés, réglisse et longue finale.

Vinification

Sélection de jus de la cuvée du domaine avec un élevage spécifique afin d'obtenir une cuvée très raffinée avec une production limitée à une à deux barriques par millésime.

Superficie
0,42 HA

Plantation
1932-1957

Production
289 Cols

Cépage
100% Pinot Noir

Elevage
En Fûts de Chêne (100%)

Garde
20+ ans

Zénith
12-15 ans

MICHEL NADDEF
30 Rte des Grands Crus, 21220 Fixin
Instagram: @michel_naddef
www.michel-naddef.com