



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

Située à Ladoix-Serrigny, plus précisément sur le hameau de Buisson, cette parcelle longe des carrières, encore exploitées aujourd’hui. Jouissant d’une belle situation, cette terre s’oriente d’est en ouest, profitant ainsi d’un ensoleillement généreux. Elle porte le nom **Les Buis**, un buis étant un arbuste résistant qui se plaît à recouvrir les plateaux calcaires de Bourgogne. Le nom de ce climat rend compte de la présence de ces arbrisseaux et plus généralement de broussailles, avant qu’elle ne soit plantée en vigne.

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 : 56 ares 14

Âge des vignes : Jeune vigne plantée en 2014

Rendement : 45 hl/ha

Sol : Sol à dominante calcaire peu profond, bénéficiant d’un bon drainage.

- **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, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Vincent et Françoise 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 optimums, 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 une cuve inox thermorégulée. 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 est 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, des Vosges et de Tronçais. Ce **Ladoix Les Buis**, séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 30% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



Le **Ladoix Les Buis** arbore une robe rouge framboise profonde. Au nez, le fruit est frais et se décline sur des notes de fraise, de cerise et de cassis, rehaussées d'épices, de zan et de cèdre. La bouche est élancée, aérienne tout en proposant une belle densité. À consommer sur la jeunesse.

Accords : Buddha bowl végétarien, Parmentier de pomme de terre topinambours sur un mélange de champignons et de châtaignes, délice de Pommard...

Température de service : 14 °C