

La Richemone

2024

219 bouteilles
38 magnums



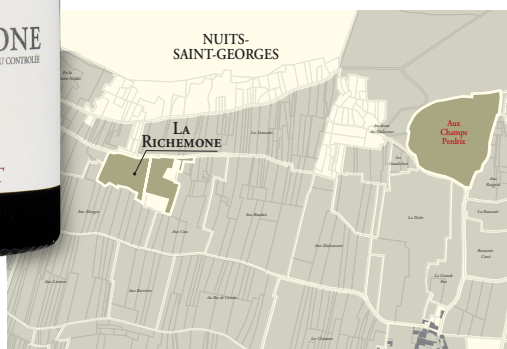
Les cuvées Ultra poussent encore plus loin la notion de terroir en transcendant l'expression unique de chaque climat.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru « La Richemone » cuvée Ultra provient de la partie sud du climat. Cette vieille vigne possède un capital végétal

unique ainsi qu'une caractéristique de sol rare, constitué à la fois de pierraille qui assure un parfait drainage et une profondeur d'enracinement, et d'un ensemble argileux calcaire. Cette richesse de terroir conjugué aux raisins séculaires confère à cette cuvée une douceur sensuelle ainsi qu'une fraîcheur vivifiante qui se dévoile en une symphonie d'épices et de tannins d'une délicatesse exceptionnelle. La parcelle « La Richemone » dévoile un vin tout en rondeur avec une concentration, une profondeur ainsi qu'une complexité remarquable.

Notes de dégustation

Il se distingue par une concentration presque capiteuse, portée par un fruit mûr aux accents d'eau-de-vie et de bois. Malgré une réduction initiale, la bouche révèle puissance et fraîcheur, avec une matière dense et précise. La structure, linéaire et tendue, s'appuie sur des tanins fins et une acidité maîtrisée. L'ensemble allie envergure et agilité, avec une finale longue, équilibrée et racée. 2034+



Le millésime 2024 restera marqué par des conditions climatiques particulièrement exigeantes. Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement pluvieux, suivi d'un été rythmé par des précipitations persistantes. Ces conditions ont profondément impacté le cycle végétatif de la vigne, avec une floraison difficile et irrégulière, ainsi qu'une pression sanitaire

d'une intensité rarement observée, dominée par le mildiou.

Dans ce contexte, les rendements sont historiquement bas, conséquence directe des coulures, du millerandage et d'une sélection drastique à la vigne comme au chai. Les vendanges, débutées le 21 septembre, ont révélé des grappes très hétérogènes, souvent peu chargées en jus, nécessitant un tri rigoureux et sans concession.

Malgré cette année techniquement complexe et éprouvante, notre petite production en 2024 se distingue par des vins racés, droits et d'une grande transparence, portés par une belle fraîcheur naturelle, privilégiant l'élégance et la tension plutôt que la concentration. Les vins sont précis et séduisants dans leur expression.

Un millésime de travail, exigeant, mais qui réserve de très belles réussites.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
+ de 65 ans	0,57 ha	100 % pinot noir	13°

NUITS- SAINT-GEORGES

LA RICHEMONE

Aux
Champs
Perdrix

Aux
Raigrains

La Romanie

Romanie-
Conti

La Grande
Rue

La Tâche

Les
Gaudichois

Au-dessus
des Malconsors

Aux Malconsors

Les Chaumes

Les Damodes

Aux Boudois

Au Bas de Combe

Aux Cris

Aux Barrières

En la
Perrière Noblot

Aux Mangers

Aux Laviers

