



DOMAINE Hubert LIGNIER

CLOS DE LA ROCHE

GRAND CRU

CUVÉE MCMLV

Une parcelle à part

Le Clos de la Roche MCMLV Grand Cru est issu d'une parcelle située sur les Monts Luisants, plantée par le grand père Henri Lignier en 1955.

Les plants ont été sélectionnés en massale sur les meilleurs ceps des vignes du domaine, préparés et greffés par Henri Lignier, plantés à 11 000 pieds/hectare.

La parcelle de 27 ares, produit essentiellement des raisins millerandés de très petite taille. Les peaux épaisses des baies donnent au jus concentration et profondeur. La production est généralement comprise entre 15 et 25 hectolitres selon les années.

Terroir & vinification

Le sol très caillouteux en surface cache une dalle nacrée, rocheuse, fissurée laissant s'infiltrer les racines et radicelles des ceps. La vigne est ceinturée sur sa partie supérieure d'un épais meurget en pierres calcaires, de quelques friches et arbrisseaux, offrant à ce secteur une biodiversité intéressante. La culture en biodynamie complète l'expression naturelle, authentique du climat minéral.

Le vin est vinifié de façon traditionnelle, avec 30 % de grappes entières en cuve inox pendant 20 jours et uniquement avec ses levures indigènes. Il est entonné pour être élevé sur lies pendant 21 mois. Soutiré et embouteillé par gravité, sans filtration ni collage, il est présenté dans une bouteille « tradition » habillée d'une étiquette créée par une artiste, Joyce Delimata, cirée à la main pour lui donner authenticité et lui permettre un meilleur vieillissement.

La texture de ce Clos de la Roche est remarquable, alliant fraîcheur du climat, intensité et pureté du fruit mûr, du velours dans les tanins et une longueur remarquable sur une touche saline, rappelant son terroir calcaire.

Domaine HUBERT LIGNIER

21 220 Morey-Saint-Denis, Côte d'Or – France

Tel. +33 (0)3 80 51 87 40

www.hubert-lignier.com

