



## COMTE LIGER-BELAIR

Domaine du Comte Liger-Belair nasce dalla volontà del visconte Louis- Michel Liger-Belair, ingegnere in agricoltura ed enologia, di riprendere la conduzione dei vigneti di proprietà della sua famiglia da oltre 200 anni.



# Échezeaux Grand Cru

## *Pinot nero*

### Varietà Pinot noir

**Descrizione** Gli Échezeaux sono riconosciuti Grand Cru dal luglio 1937. Si trovano a Flagey-Échezeaux su circa 36 ettari e comprendono una dozzina di climats. Le vigne sono situate nei Cruots o Vignes Blanches (al confine con Vosne-Romanée) e nei Champs Traversins (parte alta del pendio).

- “Cruots” indica un terreno sassoso,
- “Vigne Blanche” un’antica piantagione a uva bianca,
- “Champs Traversins” vigne piantate trasversalmente alle altre.

Storicamente questi due climats sono tra i più stimati della denominazione. Si completano perfettamente: terreno profondo e ricco a Champs Traversins, sassoso e calcareo a Cruots. Vino affascinante in gioventù, tende a “spegnersi” per alcuni anni per poi rinascere con forza e brillantezza dopo cinque-dieci anni. Mille sfumature su una struttura solida: pugno di ferro in quanto di velluto.

**Superficie** 0,6157 ettari (1,521 acri) coltivati a Pinot Noir:

- 0,3299 ha (0,81 acri) nei Cruots o Vignes Blanches,
- 0,2546 ha (0,63 acri) nei Champs Traversins,
- 0,0312 ha (0,077 acri) in Clos Saint Denis.

**Età delle vigne** 40% di 90 anni, 50% di 70 anni, 10% tra 30 e 50 anni.

### Suolo e sottosuolo:

- Cruots o Vignes Blanches: superficie rosso-bruna con 10-20% di pietre. Nella parte est si trovano frammenti di crinoidi colonnari (dette “perline indiane”). Una faglia li mette in contatto con il calcare di Comblanchien al centro della parcella, mentre un’altra faglia è in contatto con il calcare di Prémieux nella parte orientale.

- Champs Traversins: pendio ripido, con abbondante ghiaia angolare di calcare Comblanchien, suolo chiaro, presenza di scree crioclastico formatosi durante le ere periglaciali del Plio-Quaternario.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Échezeaux