



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 guanto 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 crinidi 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 Prémeaux 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