

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Pinot Noir Vigne Tzeriat
<b>Millésime</b>	2016
<b>Producteur</b>	Grosjean
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOP Valle d'Aosta
<b>Cépages</b>	100% pinot nero
<b>Description</b>	<p>La Maison Grosjean est installée dans le hameau d'Ollignan, non loin du centre d'Aoste. Elle a été créée en 1969, quand Dauphin Grosjean a décidé de produire ses propres vins et de les présenter à 'L'exposition des vins de la Vallée d'Aoste'. Une initiative qui rencontre immédiatement un immense succès. Ce qui incite Grosjean à développer son domaine avec l'aide de ses enfants Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio et Vincent. Aujourd'hui, il possède 7 ha de vignobles. Initialement, on y cultivait le petit rouge local, mais aussi du gamay, du pinot noir et de la petite arvine. Aujourd'hui, on y trouve aussi des cépages autochtones comme du fumin, cornalin, prèmetta et vuillermin.</p> <p>Grosjean n'applique que des techniques de viticulture écologiques et dès 1975, il n'utilise plus ni insecticides ni pesticides dans ses vignobles. Et il ne tolère que des engrais organiques. Dans l'édition 2009 du célèbre guide des vins 'Gambero Rosso', Grosjean est le tout premier domaine de la vallée d'Aoste à obtenir l'ultime distinction, les 'tre bicchieri' (trois petits verres) pour un vin à base de fumin. Et il a renouvelé cet exploit avec brio, l'année suivante. La petite arvine 2009 du domaine Grosjean a également eu droit à ses 'trois petits verres'.</p> <p>Le Pinot Noir Vigne Tzeriat a une couleur rouge grenat et un nez aux parfums intenses et complexes de fruits des bois. La bouche est très équilibrée, persistente, avec des beaux tannins et des notes épicées qui évolueront avec la maturation en bouteilles.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages doux
<b>Origine</b>	commune di Quart, vignoble Tzeriat de 0,40 ha planté en 1972, exposition sud et pente moyenne de 80%
<b>Rendement</b>	-
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	fin septembre
<b>Vinification</b>	Macération sur peaux pendant 15 jours. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques. Le vin mûrit ensuite 18 mois en barriques de chêne français.
<b>Elevage</b>	18 mois de barriques
<b>Production</b>	2.500 bouteilles
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2026

