



**MOREY SAINT DENIS**

**“LA BIDAUDE”**

VIN BIOLOGIQUE

**JEAN-PIERRE GUYON**

**Cépage** : Chardonnay

**Surface** : 25 ares

**Sol** : Argilo-calcaire

**Âge des vignes** : 35 ans

**Taille** : Guyot

« **La Bidaude** » est un lieu-dit qui se situe sur Morey-Saint-Denis au-dessus du Clos des Lambrays entre « **Les Larrets** » et « **Larrey Froid** ». Ce terme se voit affublé de deux significations. La première, « **La Bidaude** » signifierait en ancien français « péronnelle », une jeune fille/femme sotte et bavarde. La parcelle appartenait-elle à une « péronnelle » ?

La seconde signification serait d'associer « **La Bidaude** » « à la billebaude » soit la chasse à la billebaude qui consiste à chasser devant soi. Ce lieu serait peut-être un souvenir d'une ou de partie(s) de chasse.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot



**MOREY SAINT DENIS**

**“LA BIDAUDE”**

VIN BIOLOGIQUE

**JEAN-PIERRE GUYON**

La robe est d'un or blanc scintillant et limpide, auréolé de reflets verdâtres. Son bouquet au nez lie l'aubépine, la citronnelle, la poire juteuse, la noisette ainsi que des notes boisées tels l'essence de chêne et le toast grillé. La bouche est élancée et soutenue. L'équilibre est à son comble, c'est une admirable élégance qui émane de cette cuvée.

À marier avec les poissons tel un tournedos de saumon au lard fumé et une crème de brocoli, une brandade de morue, ou encore un rôti de cochon de lait à la moutarde et une julienne de légumes.

À servir entre 9°C à 11°C.

Il est préférable de l'oublier 3-4 ans avant de commencer à le déguster et jusqu'à 10 à 12 ans selon les millésimes.