



LE MILLÉSIME

2018 est un millésime précoce. Nous avons commencé les vendanges le 27 août à Mercurey. C'est un millésime classique que l'on pourra apprécier rapidement car il est déjà très plaisant. En Côte de Nuits, nos vins rouges sont riches et chaleureux: ils ressemblent quelque peu à nos 2009. Ce sont des vins solaires avec une bonne structure. Parfumés, ils offrent des arômes de fruits noirs bien mûrs. Ce sont des vins séducteurs présentant quelques similitudes avec les millésimes 2017 et 2011.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce Grand Cru plein de charme se situe sur la partie la plus septentrionale de la Côte, sur la commune de Gevrey-Chambertin. Les aires de production des appellations Charmes-Chambertin et Mazoyères-Chambertin sont les mêmes, et c'est l'appellation Charmes-Chambertin qui est habituellement revendiquée.

Exposition : Est

Sols : Brun avec une teneur en argile d'environ 40%, laves et minerai de fer.

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 81a 23 ca [2 Acres]

Année de plantation : 1925, 1930, 1959, 1999



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Le Charmes-Chambertin se pare d'une belle robe rubis foncé, et suggère au nez une riche palette aromatique de petits fruits rouges, d'épices et de fleurs. C'est un vin opulent et élégant aux tanins sont soyeux. Il nécessitera quelques années avant d'être pleinement apprécié.

Accords : Civet de lièvre, terrine de chevreuil, fromages affinés

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans