



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Durant la construction du château de Gevrey-Chambertin, les moines de Cluny, après une dure journée de labeur, allaient dans la combe se recueillir. Le sol de cette parcelle est le même que pour "Les Cazetiers" mais la parcelle est un peu plus en hauteur. Il s'agit d'un grand terroir.

Exposition : Nord-Est
Sols : Argiles fossilifères et marnes blanches
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 23 a 64 ca - [3,06 Acres]
Année de plantation : 1933, 1935, 1980, 1984, 1988, 2017



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 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) 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

La robe est rubis intense. Très agréable, le nez s'exprime sur des arômes de fruits rouges frais et d'épices accompagnés de délicates notes boisées et fumées. La bouche est ronde et persistante, on y retrouve des saveurs fruitées et boisées. Tout en élégance, ce vin possède des tanins soyeux et une finale racée persistante.

Accords : Viande rouge rôtie, coq au vin, boeuf bourguignon

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans