



LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Cette parcelle se situe dans la partie nord du village juste avant la combe. L'origine du nom de ce climat viendrait de « La Val » qui désignait au Moyen-Age une dépression du relief, un creux topographique. Avec "Les Cazetiers" et le "Clos Saint-Jacques", ce climat est considéré comme l'un des 3 meilleurs Premiers Crus de Gevrey. Le Domaine a acquis cette parcelle fin 2013.

Exposition : Est, Sud-Est
Sols : Roches fossilifères et terres argileuses
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 98 a 66 ca (2,44 Acres)
Année de plantation : 1945, 1967, 1968, 1986, 1993



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 profond. Ce vin offre un très beau nez intense de petits fruits noirs. C'est un vin puissant, chaleureux, concentré, à l'intensité aromatique remarquable. Ses tanins sont agréables et la finale est persistante sur des notes de cuir.

Accords : Gibier, carré d'agneau, pigeon en cocotte, boeuf bourguignon

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 15 à 20 ans