



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

Le mot "Cazetier" peut provenir de "Castel", la parcelle se trouvant au-dessus du château de Gevrey. Il s'agit de l'une des rares "Têtes de Cuvée" non reclassées en Grand Cru dans les années 1930. Avec les "Lavaux-Saint-Jacques" et le "Clos Saint-Jacques", ce climat est considéré comme l'un des 3 meilleurs Premiers Crus de Gevrey. Le Domaine est propriétaire de la moitié de l'appellation depuis 2013.

Exposition : Sud-Est
Sols : Crétacé avec dépôt sédimentaire de marnes blanches
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 4 ha 06 a 17 - [10 Acres]
Année de plantation : 1955, 1975, 1989, 1999, 2005



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. Le nez est intense et complexe : des arômes de fruits rouges se mêlent à des notes grillées et de torréfaction. La bouche est ample et généreuse, la matière est ferme avec des tanins bien présents. Ce vin puissant présente une structure soyeuse et une magnifique persistance.

Accords : Magrets de canard aux baies de cassis, sauté de lapin aux pruneaux

Température : 14°C à 16°C