

2019

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

Par une ordonnance royale de Louis-Philippe le terme de "Chambertin" est associé au nom du village qui devient officiellement "Gevrey-Chambertin" en 1847. Le « Clos Prieur » appartenait au prieur de l'Abbaye de Cluny.

Exposition : Est

Sols : Terres marneuses assez profondes, compactes et peu caillouteuses

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 61 a 02 ca [1,51 Acres]

Année de plantation : 1951, 1960, 1963, 1987



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 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) 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. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Doté d'une robe rubis sombre brillante et limpide, ce Gevrey-Chambertin "Clos Prieur" offre au nez des notes de cerise et de framboise. La bouche est en harmonie avec le nez, crémeuse et empyreumatique avec une belle finesse. La finale est persistante et savoureuse.

Accords : Filet de biche, tournedos, Baeckeoëffe

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

