

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.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Marnes argileuses avec concentration élevée en fer

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 52 a 96 ca [1,31 Acres]

Année de plantation : 1986, 2002



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 cuvaision, 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

Belle robe grenat et limpide. Au nez le vin se montre très fruité, avec une jolie fraîcheur. L'attaque en bouche est ronde et puissante, le vin s'exprime de belle manière sur des notes de fruits bien mûrs (cassis). Les tanins sont souples et agréables, associés à un boisé délicat. Ils confèrent à ce vin sa corpulence et son élégance.

Accords : Oeufs en meurette, gigot d'agneau

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

