

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. Notre sélection parcellaire sur des vieilles vignes de plus de trente-cinq ans donne un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Marnes argileuses avec concentration élevée en fer

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 7 ha 20 a 28 ca [17,8 Acres]

Année de plantation : 1945, 1950, 1951, 1956, 1962, 1967, 1969



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. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Nos vieilles vignes révèlent fidèlement les particularités de ce terroir d'exception. D'une belle robe rubis sombre, brillante et limpide, ce vin dévoile des notes de baies noires et révèle une bouche toute en puissance et en concentration.

Accords : Boeuf bourguignon ou plateau de fromages affinés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

