



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

Au Moyen-âge ce climat était appelé « Petite Merveille » afin de célébrer la qualité de ses vins... L'existence du "Latricières-Chambertin" est antérieure à 1508. Il s'agit du Grand Cru le plus au Sud de Gevrey-Chambertin. Ce vin présente un équilibre remarquable entre minéralité (comparable au Clos de la Roche) et profondeur (proche du Chambertin).

Exposition : Est

Sols : Terres peu profondes, sols très calcaires. Mince couche de silice

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 20 a 67 ca - [2,98 Acres]

Année de plantation : 1958, 1984, 1989



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 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) 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

Paré d'une robe rubis intense, généreux et complexe au nez, ce vin laisse s'exprimer de riches arômes de torréfaction et d'épices. La bouche s'ouvre agréablement sur des tanins mûrs et soyeux et laisse ensuite se déployer sa puissance et sa belle structure.

Accords : Cailles rôties, pigeons caramélisés, rôti de boeuf, dinde aux marrons

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans