



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

"La Favorite" est une sélection parcelle de Mercurey 1er Cru « Le Clos du Roy » issue des vignes situées sur le coteau orienté au Sud-Est. Dès le millésime 2009, nous avons vendangé, vinifié et élevé ce vin séparément afin de produire un Cru d'excellence en Côte Chalonnaise. Pourquoi "La Favorite" ? Lorsque le Roi Henri IV vint assiéger le château de Montaigu à Mercurey, il était accompagné de sa Favorite, Gabrielle d'Estrée. Pendant que les troupes royales assiégeaient les murailles, le roi visita Givry dont il apprécia le vin. Fine bouche, Gabrielle d'Estrée, préféra le Mercurey...

Exposition : Sud, Sud-Ouest

Sols : Argilo-calcaires - marnes blanches

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0.3852 ha (0,952 Acres)

Année de plantation : 1982



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. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 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 15 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 30% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Ce vin possède une très belle robe rubis foncé. Au nez, les senteurs de petits fruits noirs se mêlent agréablement aux arômes d'épices et à un boisé délicat. La bouche, pleine et concentrée, présente un très bel équilibre. Sa richesse aromatique s'associe à merveille avec ses tanins pour en faire un vin d'une longueur remarquable, corpulent et gourmand.

Accords : Filet de bœuf à l'Epoisses, côtelettes d'agneau