



Philippe Chéron

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15-17°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Gevrey Chambertin 1er Cru "La Romanée" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Comme son nom l'indique, l'origine de ce climat remonte à l'époque gallo-romaine. Au cœur de la parcelle, une source, canalisée certainement depuis la présence de la vigne, jaillit en toute saison. Culminant à 350 mètres, c'est une des vignes les plus hautes de la côte Saint Jacques, et l'une des rares exposée plein sud. La Romanée est installée sur la roche jurassique recouverte par un sol peu épais d'éboulis, extrêmement minéral. Depuis 1964 c'est un monopole du Domaine couvrant plus d'un hectare. Les dernières plantations remontent aux années soixante.

Vinification

Généralement vendangée en dernier, La Romanée est vinifiée en recherchant le plus de pureté possible. Tri méticuleux, égrappage total, infusion douce et prolongée, pressurage modéré. Elevage en fût de chêne sélectionné pour leur finesse de grain pendant 18 mois avec un minimum de 30% de bois neuf.

Notes de dégustation :

D'une grande finesse, généreux et délicat dans de tendres tanins, ce 1^{er} cru mêle savamment les fruits noirs aux senteurs d'humus et de fleurs sauvages pour composer un voluptueux bouquet. C'est un vin féminin et charmeur, une caresse pour le palais.

Mets d'accompagnements

D'une typicité sans pareil, La Romanée appelle des mets à l'image de cet exceptionnel climat. L'amateur privilégiera des mets fins et délicats, comme des viandes blanches ou un poisson d'eau douce. Accordez lui quatre à cinq ans pour s'épanouir.