Bourgogne de
Vigne en Verre

Philippe Chéron

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : pinot noir





Température de service :
16-17° C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Gevrey-Chambertin "Les Seuvrées" (Rouge)

La Côte de Nuits - pinot noir

Origine

En 2012 acquisition d'une nouvelle parcelle en Gevrey-Chambertin. D'une surface de 26 ares elle est située au climat les Seuvrées. Ce climat marque la limite méridionale du territoire de Gevrey et se trouve donc sous les Mazoyéres ou Charmes Chambertin. La vigne est établie sur un affleurement de calcaire de Comblanchien partiellement recouvert de marnes de Bresse. Un tiers de la vigne a été planté en 1954 le solde en 1960 ; la production maximale est de 1500 bouteilles.

Vinification

La vinification se fait dans le style habituel du Domaine privilégiant le fruit et les arômes variétaux. L'encuvage préserve 20 à 30 % de vendange non égrappée. La volonté est ainsi de souligner la personnalité naturelle de ce cru qui n'en manque pas. La cuvaison thermo régulée est longue : au moins trois semaines et l'extraction douce avec des pigeages modérés.

En élevage, qui se poursuit 12 mois sur lie et sans soutirage, la proportion habituelle de fût neuf est limitée à 20%, afin de ne pas couvrir le vin par des notes trop boisées.

Notes de dégustation :

On retrouve dans le vin des Seuvrées la signature d'un terroir particulier de Gevrey ou les vignes classées villages sont généralement établies sur des couches d'alluvions. Ici, la présence de marnes amène de la générosité et de l'opulence, le calcaire préserve la noblesse et la race. L'encépagement ancestral participe à l'harmonie de l'ensemble.

Mets d'accompagnements

Vinifié dans un style contemporain, gourmand et précis, le vin des Seuvrées s'associera sans difficultés avec une cuisine moderne en particulier s'il est bu jeune. Avec la maturité les accords seront plus traditionnels.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20