




Philippe Chéron

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : pinot noir



GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU
CHAMPONNET

APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE

PHILIPPE CHÉRON
VIGNERON

Température de service :
16-17 °C

Durée de conservation :
4 à 10 ans

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Champonnet" (Rouge)

La Côte de Nuits - pinot noir

Origine

Acquise en 2013, cette nouvelle parcelle de 41 ares est située sur le 1^{er} cru Champonnet. Ce climat se situe au nord des Ruchottes et précède le débouché de la combe de Lavaut. Géologiquement, c'est un secteur complexe marqué par la présence de nombreuses failles secondaires, et où l'orientation et la pente du coteau varient rapidement. Le sol de notre parcelle est composé de calcaire de Premeaux pour la partie haute et de calcaire argileux pour la partie basse. La vigne a été plantée en 1988.

Vinification

Encore vigoureuse, la vigne de Champonnet nécessite une taille courte et une limitation de la production par les travaux en vert. Ainsi est-il possible de récolter à pleine maturité et, après passage sur table de tri, de ne mettre en cuve que des raisins parfaitement sains. La vinification est conduite sur vendange égrappée mais en préservant le maximum de baies entières. La cuvaison est longue (3 à 4 semaines) et peu interventionniste (pigeages limités). L'élevage est conduit sur une quantité homogène de lies réincorporées après débourage. La proportion de futs neufs est de l'ordre d'un quart. Après 12 mois les vins sont soutirés et assemblés puis patientent encore 3 mois avant mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Le style du domaine vise à favoriser l'expression intense du fruité et des arômes variétaux du pinot. L'allongement de la durée de cuvaison permet l'extraction optimale du potentiel couleur et l'obtention de tanins souples et soyeux. La finesse de l'élevage renforce la rondeur et apporte une note boisée subtile.

Le style est un grand classique de Gevrey. Alliant rondeur et souplesse son expression privilégie la finesse à l'exubérance.

Mets d'accompagnements

Le 1er Cru Champonnet est marqué par un équilibre entre puissance, présence de tanins moelleux et une acidité jamais dominante. Il accompagnera avec bonheur une cuisine assez corsé

et élaborée tels les incontournables de la gastronomie régionale : œufs en meurette, bœuf bourguignon, coq au vin. De belle constitution, son potentiel s'épanouira après quelques années par exemple sur un civet de lapin.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com