



GEVREY CHAMBERTIN 1^{ER} CRU LA COMBE AUX MOINES 2018

La parcelle voisine des Cazetiers et des Champeaux

LA SITUATION

Appellation : Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru
Climat : La Combe aux Moines (4,77 ha)
Altitude : 350 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord ouest de la commune de Gevrey Chambertin dans la continuité de la côte Saint-Jacques et dans les prolongement des climats des Cazetiers, du Clos Saint-Jacques et des Lavaux.
Méthode de culture : traditionnelle raisonnée
Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir
Age moyen : 50 ans
Densité : 10,000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 50 % de fûts neufs
Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 14,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C
A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Il démarre avec retenu puis monte progressivement en puissance en bouche pour restituer la dimension intacte de ce gout typique de ce terroir de Gevrey ; nez d'âtre, saveurs de thé noir, de liqueur de café. C'est un Gevrey musclé qui conserve son équilibre naturel au-delà de la puissance solaire de l'année. Les cuisines épicées ne le déstabiliseront pas.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine épicée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16/20

Premier Cru
GEVREY-CHAMBERTIN
LA COMBE AUX MOINES
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET