

## Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux

ROUGE



### *Appellation*

Ici commencent les Champs-Élysées de la Bourgogne. Des actes datant de l'an 640 montrent à quel point ce nectar plonge ses racines dans l'histoire. Cette AOC comporte 26 climats classés en Premier Cru dont "Les champeaux" et 9 Grands Crus.

### *Cépage*

Pinot noir

### *Densité de plantation*

10 000 pieds/hectare

### *Rendement moyen autorisé*

48 hectolitres/hectare

### *Terroir*

Argilo-calcaire

### *Superficie parcelle*

1 hectare (1 hectare = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées)

### *Production annuelle*

4000 bouteilles + vente au négoce

### *Élaboration*

**Travail de la vigne** : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

**Vinification** : fermentation traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

**Élevage** : 14 à 18 mois en fûts de chêne (forêt de Troncet) : 50% fût d'un vin + 50% fût neuf.

### *Dégustation*

**Caractère** : L'éclat de sa jeunesse le colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé. La mûre et la violette font partie de ses arômes spontanés, tandis que la maturité lui offre un bouquet de réglisse, de cuir aux accents giboyeux et de sous-bois. Des tanins qui jouent sur du velours.

**Accords** : Vin pour carnassier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de boeuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils... il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Certains gourmets ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon sauce vin rouge. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère.

**Température de service** : 15 à 16°C

**Potentiel de garde** : Agréable jeune et à boire sur son fruit (4 à 5ans), c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde.