

Gevrey-Chambertin En Champs

ROUGE



Appellation

Ici commencent les Champs-Elysées de la Bourgogne. Appellation communale, le nom peut être suivi par le nom du climat (ici : En Champs). Cette AOC comporte 26 climats classés en Premier Cru 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

0 hectare 90 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées) : cette vigne âgée de 60 ans est située entre Gevrey-Chambertin et Brochon en début de côteau.

Production annuelle

4000 bouteilles

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 français (forêt de Troncet) : 40% fût neuf + 60% fût d'un vin.

Dégustation

Caractère : un vin de caractère, une robe profonde couleur rubis, une expression aromatique évoquant les fruits rouges (kirsch), une minéralité exemplaire. La bouche se prolonge en longueur sur des notes épicées.

Accords : À consommer en accompagnement de gigot d'agneau, côte de veau, gibier à plumes ou à poils et côte de bœuf. 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 : Les vins de Gevrey sont réalisés pour durer. Ils peuvent se boire entre 4 et 5 ans et se conserver une quinzaine d'années.