



Richebourg Grand Cru

AOC Richebourg Grand Cru, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Toujours d'une grande profondeur, il étonne par sa longueur et sa complexité, il est à la fois structuré mais raffiné.

On manque souvent de superlatif pour le décrire, mais quelques fois, est-il obligé d'en donner plutôt que simplement se laisser porter par le vin ?

SITUATION

0.52 ha de vignes plantées entre 1931 et 1936.

Cette parcelle, considérée comme l'un des plus grands crus de Vosne-Romanée, est aussi la plus ancienne. Elle est située dans la partie historique du Richebourg, au sud de l'appellation, à une cinquantaine de mètres au nord de la Romanée-Conti.

TERROIR

Qu'il est difficile de décrire ce terroir tant il est complexe. On retrouve bien évidemment des argiles et calcaires mais dans des formes et des couleurs extrêmement variées, lui offrant cette complexité.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 30 % de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

ÉLEVAGE

60% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Ce vin possède un bouquet intense de violette et de pétale de rose, présente des notes de mûre, de framboise, de fraise des bois, de grenade, de cassis, de truffe avec de plusieurs notes d'épices. La bouche relativement corsée et riche possède une belle intensité et une bonne minéralité avec une longue finale.

