



Charmes-Chambertin Grand Cru "Aux Charmes" 2017

AOC Charmes-Chambertin Grand Cru, Bourgogne, France

Un vin très élégant avec une fraîcheur reflétant le terroir.

PRÉSENTATION

Toujours très élégant et parfois trop rond et charmant, j'essaie d'apporter dans ce vin plus de fraîcheur grâce aux grappes entières qui transmettent la saveur de ce terroir. J'aime expliquer que j'essaie d'étirer le vin grâce aux minéraux de la rafle afin de lui donner une grande longueur.

LE MILLÉSIME

1602 bouteilles, 90 magnums et 3 jéroboams ont été produits pour le millésime 2017.

SITUATION

Cette parcelle, de 0,30 ha de vignes plantées en 1954, se situe dans la partie haute du Terroir Charmes-Chambertin appelé « Aux Charmes », à l'origine du nom de ce terroir.

Bordant la route des Grands Crus entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin, notre parcelle se trouve en face de la frontière entre les Latricières Chambertin et le célèbre Chambertin.

TERROIR

Sa géologie singulière composée de marnes et calcaires du jurassiques donne un vin à la finesse et la générosité unique.

Nous conservons habituellement la plus grande proportion de vendanges entières (environ 70%), afin de favoriser la tension et la fraîcheur de ce climat.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 70% de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13,5 % VOL. % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Au nez, le vin est extraordinairement profond et élégant. On ressent la complexité naissante de ce grand cru qui n'est encore que dans sa jeunesse. Il dévoile de magnifiques notes de fruits noirs, d'épices, de fleurs séchées.

En bouche, le vin est charmeur, frais et dévoile un touché d'une finesse unique. Un terroir d'exception qui demande du temps pour afficher toutes les facettes de sa personnalité.

