



Richebourg Grand Cru

AOC Richebourg Grand Cru,



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 ?

LE MILLÉSIME

1270 bouteilles, 96 magnums, 9 jéroboams et 1 salmanazar ont été produits pour le millésime 2016.

SITUATION

0.52 ha de vigne plantée entre 1931 et 1936.

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

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 vendange entière.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

60% de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une durée de 18 à 24 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"How amazing to show a wine of this price at a big tasting! Rich and layered and really rather subtle. Much more subtle than the Charmes with a hint of lacquered Peking/Beijing duck about it. Very jolly. So nice to see a producer do something different yet still in the spirit of the vineyard. Vibrant finish. Respect."

Jancis Robinson

