

SITUATION

Côte de Nuits

NIVEAU

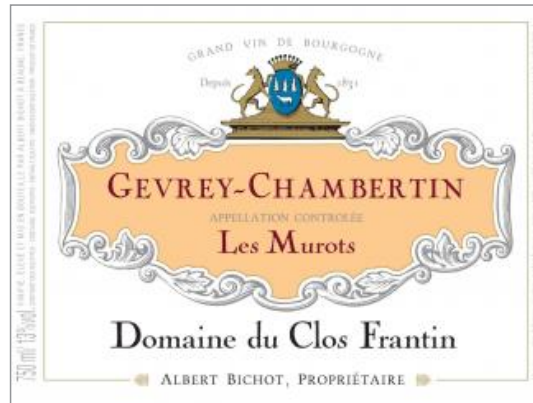
AOC Village

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Pinot Noir

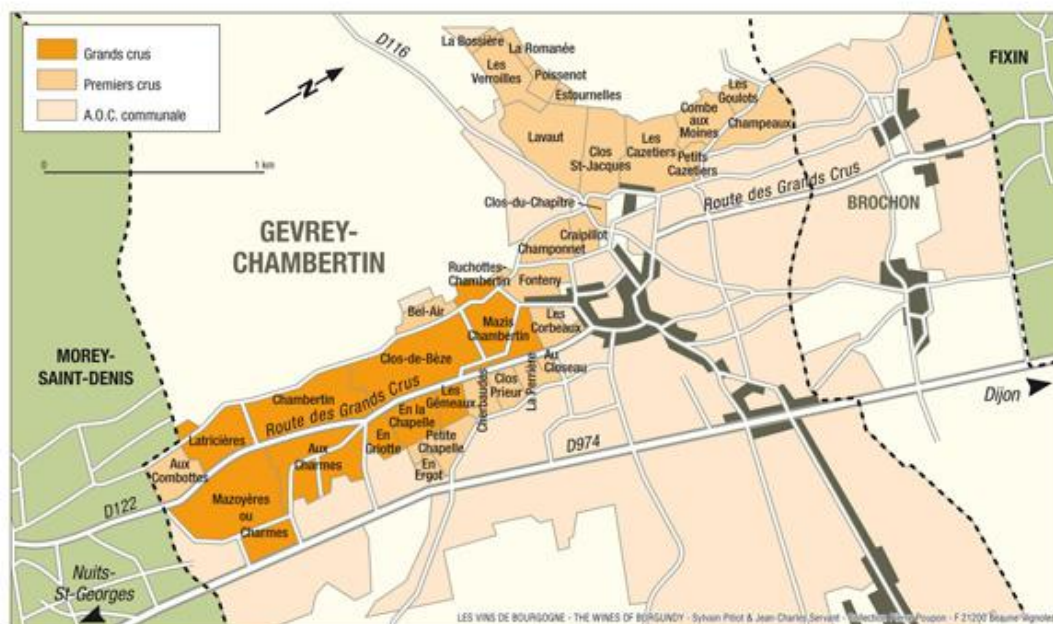


VIGNOBLE ET TERROIR

Grande appellation de la côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le pinot noir est cultivé.

Notre parcelle d' 1,4 hectare est située en bas de coteau sur le lieu-dit Les Murots.

Les sols sont argilo-calcaire à dominance calcaire. En surface, une forte proportion de graviers d'éboulis, amenés par le cône de déjection de la Combe de Lavaux, donne à ces sols un caractère drainant et favorise particulièrement la maturation des raisins par le renvoi de la chaleur et des rayonnements solaires. Ce sol léger en surface confère aux vins de Gevrey-Chambertin une palette de petits fruits rouges, des notes minérales, ainsi qu'une souplesse caractéristique de ce terroir.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

Travail de la vigne

Les vignes de cette parcelle sont plantées à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Pinot Noir. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre cep, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques issues de l'agriculture biologique pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

Vinification

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés.

La récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite 20 à 28 jours dans nos cuves coniques en chêne thermorégulées. Cela nous permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant plus d'un an dans les caves du Domaine en fûts de chêne (30 à 35 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

PLAISIR ET PARTAGE

Notes de dégustation

Le Gevrey-Chambertin « Les Murots » possède une jolie robe rouge rubis avec quelques reflets framboise. Au nez, il dégage des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sur des notes boisées et épicées. Les années lui apportent des notes animales, de musc et de fourrure. Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré. Une belle finale, persistante, sur laquelle on retrouve le fruité du premier nez.

Accords Mets/Vin

Dégustez ce Gevrey-Chambertin « Les Murots » sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques. Il accompagnera à merveille coq au vin, boeuf bourguignon, lièvre à la broche, civet de canard ou foie de veau aux champignons. Quant au dessert, il s'accordera parfaitement avec un clafoutis aux cerises.

Service et garde

Servir à 17°C. Garde : A boire dès maintenant ou à garder 2 à 5 ans.