



---

## GEVREY-CHAMBERTIN

Appellation	Gevrey-Chambertin
Lieu-dit	Les Fourneaux, La Croix des Champs, La Platière, Creux Brouillard
Cépage	Pinot noir
Surface	21 ouvrées

---

### Les vignes

Issu de l'assemblage de 6 parcelles, le Gevrey-Chambertin provient exclusivement de vieilles vignes, toutes de sélection massale.

---

### Le sol / sous-sol

Si les sols des différentes parcelles ne sont pas tous identiques, ils ont en commun leur principale caractéristique : il s'agit à chaque fois de sols argilo-calcaires situés sur le cône de déjection de la combe de Lavaux : vestige des aires glaciaires passées, ce cône de cailloutis, de galets, offre à la vigne un sous-sol particulièrement drainant, permettant un enracinement profond sans excès d'eau et de minéraux.

---

### Exposition

Expositions variables, sur des pentes généralement faibles.

---

### La vinification

Le raisin, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés. Le Gevrey-Chambertin est élevé en fûts pour 35 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de Bertranges dominent. L'élevage dure environ un an ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

---

### Le vin

Une robe soutenue, rouge intense aux reflets violacés, annonce un nez de fruits rouges et noirs, cassis, avec des notes florales et épicées. Des tannins soyeux, enveloppés mais présents caractérisent le Gevrey-Chambertin, apte à une belle garde.