

Domaine Marc Roy

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2006

Vin : Gevrey-Chambertin Rouge 2006

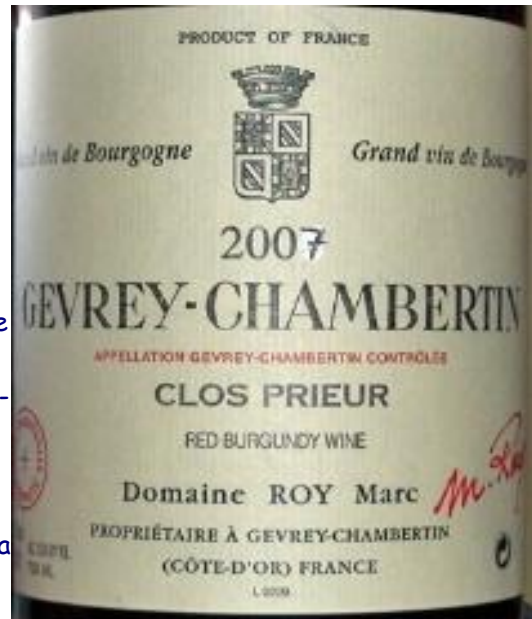
Région : Bourgogne

Appellation : AOC Gevrey-Chambertin

Cépages : 100 % Pinot Noir

Présentation : Le vignoble du domaine Marc Roy, situé à Gevrey-Chambertin -au cœur de la Côte de Nuits-, se compose de 4 hectares de vignes divisés en 12 parcelles; 3.5 hectares sont plantés en Pinot noir pour produire le prestigieux Gevrey-Chambertin, et le reste en Chardonnay. La parcelle destinée à l'élaboration du Gevrey-Chambertin « Clos Prieur » se situe à côté des grands crus et bénéficie d'un sol argilo-calcaire, terroir de prédilection du Pinot noir. L'exposition sud-est de la parcelle permet aux raisins de profiter du soleil dès les premières heures du jour, permettant une bonne maturation.

Enfin, les vignes sont conduites de manière rigoureuse tout au long de l'année afin de produire des raisins d'une qualité optimale.



Vendanges: Les vendanges se déroulent habituellement au cours du mois de septembre, quand le raisin a atteint la maturité recherchée. Il est récolté à la main par une équipe d'une vingtaine de vendangeurs (la même chaque année), formés pour ne couper que les raisins sains. Tous les éventuels raisins secs, pourris ou insuffisamment mûrs sont évincés. Seuls les raisins de qualité optimum seront coupés et mis dans le panier du vendangeur, avant d'être vidé dans des petites caisses en plastiques.

Vinification: La vendange a été éraflée et foulée à 100% avant d'être encuvée. Une macération pré-fermentaire a ensuite été réalisée pendant 4 jours, à une température d'environ 16°C, ceci afin de développer les arômes de petits fruits rouges typiques du Pinot noir. La fermentation alcoolique s'est déclenchée spontanément dès que la température a augmenté et a duré 6 jours à une température moyenne de 30°C. Durant cette période, pigeages et remontages ont été alternés matin et soir. Ces deux méthodes ont pour but de mettre en contact les parties solides avec la partie liquide, permettant d'avoir une meilleure extraction des composés phénoliques et aromatiques. Le pigeage est encore fait aux pieds, dans le respect de la tradition bourguignonne.

Dégustation : Robe rubis aux reflets cerise noire. Nez délicat et fin qui augmente en intensité au fur et mesure de l'ouverture du vin. Le nez dévoile un beau bouquet de fruits rouge où la cerise -griotte domine, complété par une note de cassis et de noyau de cerise. L'attaque en bouche est franche et nette, avec une bonne acidité et des arômes bien nets. La note boisée est totalement intégrée. Les tanins sont fins et mûrs. Vin ciselé, précis, élégant.

Apogée : 2011-2016.

Service : 16° C

Accompagnement idéal : Viandes rouges, Grillades, Tournedos béarnaise, Rôtis, Ris de Veau, Viandes rouges grillées, Cuisine régionale bourguignonne.

Prix domaine: 2004 à 25 €, 2007 à 30 € et 2008 à 35 €.

Millésimes disponibles : 2004 / 2007 / 2008.