

Domaine Marc Roy

Gevrey-Chambertin Village VV 2006

Vin : Gevrey-Chambertin VV Rouge 2006

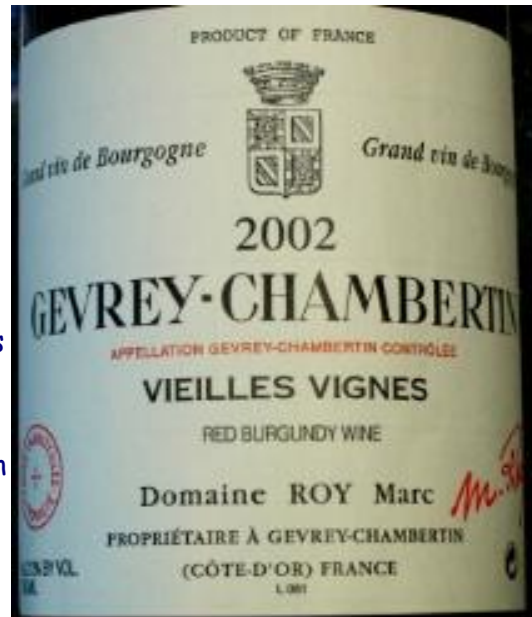
Région : Bourgogne

Appellation : AOC Gevrey-Chambertin

Cépages : 100 % Pinot Noir

Présentation : Le vignoble du domaine Marc Roy, situé à Gevrey-Chambertin, 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 pour l'élaboration du rare Marsannay blanc « Champs Perdrix ».

Vendanges: Le raisin a été récolté à la main et acheminé dans des caisses jusqu'à la cuverie.



Vinification: Une macération pré-fermentaire de 4 jours a été relâchée à une température voisine de 16°C, ceci pour favoriser le développement des arômes de petits fruits rouges et noirs typiques du Pinot noir. La fermentation alcoolique s'est déclenchée spontanément dès que la température a augmentée, 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 la partie solide en contact 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. A la fin de la fermentation alcoolique a été décuvé et le marc pressé. Le vin de presse a été assemblé au vin de goutte pour être élevé pendant environ 12 mois en fûts de chêne avant d'être mis en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe brillante et limpide, rouge rubis aux reflets cerise noire d'une belle intensité. Le nez, encore discret, montre d'ors et déjà des notes de fruits rouge à noyaux (cerise), ainsi qu'une touche d'épice. La bouche est franche, vive, avec une attaque ferme mais des tannins fins. On a un joli fruit, et une longueur intéressante, soutenue par une bonne acidité. Ce vin gagnera à être oublié pendant les deux premières années, puis s'épanouira avec davantage de maturité tout en gagnant en complexité.

Apogée : 2011-2016.

Service : 16° C

Accompagnement idéal : Viandes rouges, Magret de canard, Viandes rouges grillées, Cuisine régionale, Fromages doux.

Prix domaine: 2004 à 22 €, 2007 à 25 € et 2008 à 30 €.

Millésimes disponibles : 2004 / 2007 / 2008.