



Gevrey-Chambertin Les Evocelles

Encépagement 100% Pinot Noir

Vinification Elevage Dégustation Suggestions gastronomiques Temps de garde 3 à 5 ans. 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. Les sols de cette partie de l'appellation sont bruns calciques et engendrent des vins racés, fins et élégants. La vigne Les Evocelles est située à l'extrême nord de l'appellation, tout en haut du coteau où elle bénéficie d'une exposition plein est et en terrasse ce qui lui confère une douce pente avantageuse. La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes. La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs. Notre mode de vinification vise avant tout à préserver l'équilibre, l'harmonie et l'expression de ces grands terroirs.

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 14 à 16 mois dans nos caves en fûts de chêne (40 % 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.

Robe profonde couleur rubis. Au nez, il révèle des notes légèrement toastées et un subtil mélange de fruits rouges concentrés qui évoluent vers des notes légèrement vanillées et de réglisse. Fin et minéral, il présente en bouche une structure équilibrée et une bonne longueur en bouche.

Dégustez ce Gevrey Chambertin « Les Evocelles » sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

Servir à 17°C