

GEVREY-CHAMBERTIN

APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN CONTRÔLÉE

CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION "VILLAGE" EST LA PORTE D'ENTRÉE DES GRANDS CRUS DE LA "CÔTE DE NUITS". ELLE SE CARACTÉRISE PAR DES VINS MASSIFS ET CHARNUS. LA VENDANGE MANUELLE DANS DES VIGNES DE PLUS DE 30 ANS PERMET DE GARDER UN POURCENTAGE DE GRAPPES ENTIÈRES POUR UNE MACÉRATION LONGUE. UN ÉLEVAGE DE 18 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FIXERA DE SOLIDES TANINS. NE L'OUVREZ PAS AVANT 5 ANS D'ÂGE ; SON POTENTIEL DE GARDE SERA D'UNE QUINZAINE D'ANNÉES. IL SE PLAIRA EN COMPAGNIE DE VIANDES GÔUTEUSES ET VIRILES À LA FOIS : AGNEAU RÔTI, CÔTE DE BŒUF, MAGRET DE CANARD, AVEC EN VEILLISSANT UNE PRÉFÉRENCE POUR LES GIBIERS. LES FROMAGES DE VACHE ET DE CARACTÈRE LUI IRONT BIEN.
TEMPÉRATURES DE SERVICE : 16 À 18°C.



GEVREY CHAMBERTIN

APPELLATION CONTRÔLÉE

Grand Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

MANUEL OLIVIER

HAMEAU DE CORBOIN - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL : 00 33 (0)3 80 62 39 33 - FAX : 00 33 (0)3 80 62 10 47

WWW.VINDEBOURGOGNE-MANUEL-OLIVIER.COM

CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM

VIN DE BOURGOGNE

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

13% VOL.



750 ML

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

Rendement et densité de plantation : 45 hl / ha pour 10000 pieds / ha

Terroir : située au cœur du village en pied de coteau, exposition plein Est aux lieux-dit «La Brunelle», à 260 m d'altitude. Sol argilo-calcaire à tendance ferreuse d'une profondeur d'environ 50 cm, caillouteux et drainant.

Mode de culture : labour, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuaison : 50% de la vendange entière est placée en fond de cuve, les 50% restants sont égrappés et viennent compléter la cuve. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuaison de 5 à 6 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Elevage : 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (30% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 30% fûts de plus de 3 ans). Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de chêne d'Allier et des Vosges. Chauffes légères, lentes et longues en profondeur du bois.

Dégustation du vin : nez fruits noirs dominante cassis, évoluant vers des notes animales et musquées. Bouche austère, charpentée, sur une finale longue et tannique.

Accord mets-vin : mets goûteux et virils (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), avec en vieillissant une préférence pour les gibiers. Fromages de vache et de caractère.

Service : entre 5 et 15 ans à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 30 years.

Yields and density: 35 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : located in the heart of the village at the bottom of the hill at the place called «La Brunelle». The vines are facing East-South-East at a height of 260 metres. Chalky-clayey soils with a lot of stones and a dense limestone subsoil.

Way of culture : ploughing, earthing up every 3 years. Integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down in the vat, the other 50% come on top of it. Maceration at a low temperature during one week, natural yeast, the wine is kept in vats from 5 to 6 weeks at 30°C.

Treading and pumping over made according to the result of the daily tastings.

Maturing : the wine has remained 18 months in contact with fine lees in oak casks (50% of new barrels, 50% of 1-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-month drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : complex and fine nose with floral and fruity notes. The palate is soft and refined with fine and tight tannins ; in short, a high-class wine.

Food and wine matching : meat with a lot of character (roasted or grilled such as lamb, a rib of beef, duck breast, feathered game), tasty and matured cheese such as Epoisses, Langres or Soumaintrain.

Service : cellar it from 5 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C..

2010 : Guide Dussert Gerber 2013 - Burgondia D'or 2012 - Wine Enthusiast

2013 : 91/100

2012 : RFV n°572 juin 2013 - Guide Bettane Desseauve 2015 - Tasteviné

Automne 2014