

Gevrey-Chambertin

2022

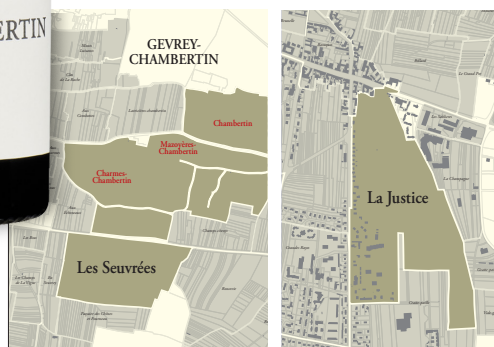
3 196 bouteilles



Ce Gevrey village, anciennement nommé « Justice des Seuvrées » est un assemblage de deux parcelles La Justice et Les Seuvrées. Ces deux climats se caractérisent par un sol argileux calcaire et combinent puissance et finesse. La Justice, située à l'extrême nord de la commune de Gevrey Chambertin propose des vins avec une certaine puissance aromatique. Situées à l'opposé, à l'extrême sud, la parcelle des Seuvrées produit des vins dont la finesse caractéristique provient de sa proximité avec le climat de Morey-Saint-Denis. Ces deux parcelles opposées se caractérisent par un sol argilo-calcaire, conférant à ce vin une étonnante dualité, alliant puissance et finesse avec une grâce inimitable. Lors de sa dégustation, le vin dévoile un véritable ballet aromatique, où des notes subtiles de zest d'oranges, d'épices délicates et de poivre s'entrelacent harmonieusement. Ce vin d'assemblage présente également des notes minérales, évoquant le fer et la vivacité du sang frais, lui ajoutant une profondeur captivante. Chaque bouteille incarne l'élégance et le raffinement propre à Gevrey-Chambertin.

Notes de dégustation

Brillant et éclatant, ce vin se distingue par ses arômes envoûtants de fraise et d'épices douces, qui s'entrelacent harmonieusement. En bouche, il offre une chair ample et caressante. Les tanins, à la fois toniques et finement affinés, apportent une structure élégante. La finale est longue et harmonieuse.



Les vendanges de 2022, qui débutent le 31 août, se déroulent sous des températures estivales. Cette année-là, la saison viticole est marquée par des contrastes climatiques saisissants. Après un automne pluvieux et un décembre glacial, les mois de février et mars apportent une douceur inhabituelle.

Le printemps 2022 se distinguant par un temps sec et ensoleillé, se montre particulièrement clément, culminant en mai avec les températures les plus élevées des cinquante dernières années, favorisant une croissance vigoureuse de la vigne. L'été, l'un des plus chauds depuis 2003, est ponctué de canicules fin juin, mi-juillet et tout au long du mois d'août. Malgré la chaleur intense, les réserves hydriques accumulées durant l'hiver permettent une maturation harmonieuse des raisins.

Le millésime 2022, bien que façonné par des conditions climatiques extrêmes, donne naissance à des vins d'une grande finesse et d'une élégance remarquable, offrant une fraîcheur exquise et des volumes généreux en bouche.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
1968 et 1986	1,51 ha	100 % pinot noir	13°

