

Gevrey-Chambertin

2023

8 787 bouteilles



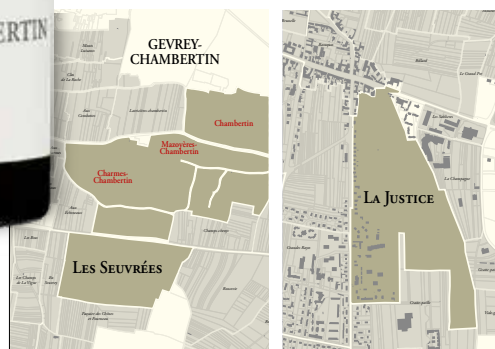
Ce Gevrey village, anciennement nommé « Justice des Seuvrées » est un assemblage de deux parcelles La Justice et Les Seuvrées. Ces deux climats se caractérisent par un sol argileux calcaire et combinent puissance et finesse. La Justice, située à l'extrême nord de la commune de Gevrey Chambertin propose 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

Ce vin dévoile des arômes de cassis sauvage, sous-bois et cerise écrasée avec une touche sauvage. La bouche élégante et équilibrée repose sur des tanins fins mais fermes, menant à une finale tendue et persistante. Doté d'une belle profondeur, il peut être apprécié jeune ou après vieillissement. À déguster entre 2028 et 2034.



2023 restera une année exceptionnelle, marquée par un été interminable et des températures record, la plus chaude jamais enregistrée. Malgré ces conditions extrêmes, le millésime se distingue par son équilibre, sa finesse et son élégance. Après un hiver très sec, le printemps, plus clément, a permis

une croissance régulière et un débourrement homogène. Mai et juin, alternant orages et soleil, ont favorisé une floraison rapide. Les fortes pluies de fin juin ont répondu aux besoins hydriques, sans dégâts. La véraison, ralentie par la sécheresse d'août, a repris avec les pluies de fin août et s'est accélérée grâce à la chaleur de septembre.

Les vendanges ont débuté le 11 septembre sous un temps idéal, avec des raisins parfaitement mûrs récoltés en dix jours. Les rendements bien maîtrisés assurent une qualité remarquable. L'automne, arrosé régulièrement, a rechargé les nappes. 2023 offre des vins d'un équilibre parfait, à la finesse et à l'élégance exceptionnelles.

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

