

Gevrey-Chambertin

2024

2086 bouteilles



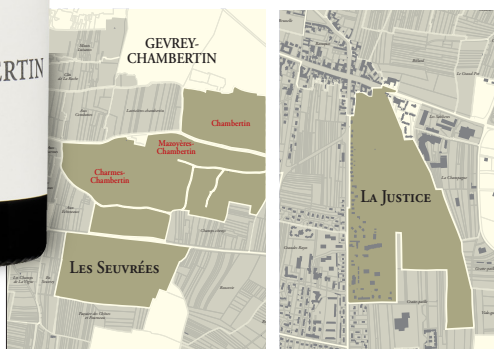
Ce Gevrey village, anciennement nommé « Justice des Seuvrées » est un assemblage de deux parcelles La Justice et Les Seuvrées. Ces deux climats se caractérisent par un sol argileux calcaire et combinent puissance et finesse. La Justice, située à l'extrême nord de la commune de Gevrey Chambertin propose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

Vin aérien et précis, aux arômes de fruits rouges et noirs, relevés de notes florales et d'amande. Le nez, légèrement réduit, gagne en cohérence. La bouche est raffinée, à la fois caressante et énergique, avec une tension nette et une belle allonge. L'ensemble conjugue profondeur et fraîcheur, avec une finale longue et complexe. 2032+



Le millésime 2024 restera marqué par des conditions climatiques particulièrement exigeantes. Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement pluvieux, suivi d'un été rythmé par des précipitations persistantes. Ces conditions ont profondément impacté le cycle végétatif de la vigne, avec une floraison difficile et irrégulière, ainsi qu'une pression

sanitaire d'une intensité rarement observée, dominée par le mildiou.

Dans ce contexte, les rendements sont historiquement bas, conséquence directe des coulures, du millerandage et d'une sélection drastique à la vigne comme au chai. Les vendanges, débutées le 21 septembre, ont révélé des grappes très hétérogènes, souvent peu chargées en jus, nécessitant un tri rigoureux et sans concession.

Malgré cette année techniquement complexe et éprouvante, notre petite production en 2024 se distingue par des vins racés, droits et d'une grande transparence, portés par une belle fraîcheur naturelle, privilégiant l'élégance et la tension plutôt que la concentration. Les vins sont précis et séduisants dans leur expression.

Un millésime de travail, exigeant, mais qui réserve de très belles réussites.

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

