

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2011



LE STYLE DU VIN

La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

LE TERROIR

La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1992 à 2006). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru, cependant le domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges. Il exprime pleinement toute la race et la plénitude de ce terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle de calcaire blanc supportant un sol maigre, le microclimat y est moins « solaire ». Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

EN SAVOIR PLUS

Les raisins sont récoltés le matin, avec des températures encore fraîches puis directement pressés. Le moût est alors débourbé à froid puis la fermentation alcoolique naturelle démarre en cuves. A mi-fermentation, le vin est mis en fûts avec 20 % de fûts neufs. L'élevage sera de 12 mois en fûts et 3 mois en cuves avant sa mise en bouteille.

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2011

LES ACCORDS METS ET VIN

Tonique et charmeur, La Gerbotte est un vin blanc qui se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin sans complexe, qui nous livre ses arômes des fruits exotiques et de fleurs dès le premier contact. La bouche offre une belle matière, avec un côté charnu, balancé par la fraîcheur du millésime qui rend l'ensemble pur et gourmand. (Mars 2013)

LE TEMPS

Le printemps a été estival, avec beaucoup d'avance sur le cycle végétatif de la vigne. L'été a alterné des journées chaudes et ensoleillées avec des périodes pluvieuses. A partir de début septembre, le temps est redevenu stable et ensoleillé.

LES VENDANGES

Elles débutent avec les blancs le 2 septembre, pour préserver la fraîcheur et la tension, puis par les jeunes vignes du Clos de l'Arlot (secteur solaire, et donc précoce). Nous terminons les vendanges le 9 septembre avec les vieilles vignes du Clos des Forêts.

LA RÉCOLTE

La rigueur du tri a été déterminante. Au domaine, nos vendangeurs sont tous des habitués, pleinement conscients de l'importance de ce tri, si bien que nous n'avons fait que fignoler les imperfections des raisins en cuverie sur la table de tri.

1
1
0
2