

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2014



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

2014

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

Robe jaune pâle. Le nez se fait d'abord discret avec de légères notes boisées. La bouche est riche, soyeuse avec une douce sensation de gras qui tapisse le palais. On note aussi beaucoup de fraîcheur avec des arômes citronnés en finale et des notes salines, typiques du millésime.

LE TEMPS

Le printemps précoce, sec et chaud a contribué à un débourrement anticipé et à une floraison début juin. L'été frais et humide a été rattrapé par des conditions idéales en septembre pour achever une bonne maturité des raisins.

LES VENDANGES

Nous avons procédé cette année en deux temps afin de profiter au maximum des belles conditions de maturation. Les blancs ont été vendangés les 11 et 12 septembre. Puis, après deux jours de pause, nous avons vendangé les rouges du 15 au 20 septembre.

LA RÉCOLTE

Septembre a permis une bonne concentration des sucres, des arômes et des tanins laissant présager un millésime très fruité. Belle récolte qui reste encore légèrement inférieure à la moyenne avec un rendement juste en deçà de 30hl/ha.

4
1
0
2