

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2007



LE STYLE DU VIN

Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étalon avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

LE TERROIR

Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

EN SAVOIR PLUS

- Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.

- Plénitude du Pinot noir : il faut savoir attendre Les Suchots, le temps lui donne en effet une patine et un toucher exceptionnel. L'impression passagère d'austérité de la jeunesse s'estompe, les tanins s'assouplissent, le vin s'arrondit... La maturité dessine sa sensualité et sa race.

- Des vendanges sur mesure permettent de préserver la fraîcheur du fruit. Les vinifications sont précises, avec des remontages et des légers pigeages pour mettre en valeur le terroir. L'élevage dure en moyenne 15 mois en fûts, avec 40 à 45 % de fûts neufs puis 3 mois en cuves avant la mise en bouteilles.

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2007

LES ACCORDS METS ET VIN

Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier comme un filet de chevreuil.

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

LE TEMPS

L'année reste marquée par une météo insolite avec un hiver doux et surtout un printemps chaud et sec. Après le 15 mai, le temps se met au froid et à l'humide. Par chance, le soleil revient en septembre.

LES VENDANGES

Le ramassage des Pinot Noir a démarré le 31 août sous le soleil. Paradoxalement, les Chardonnay ont été vendangés en dernier. Le 9 septembre tous les raisins étaient dans le cuvier.

LA RÉCOLTE

Un état sanitaire délicat a entraîné des tris drastiques, cette sélection très rigoureuse a permis de dégager une belle qualité. Rendements dans la moyenne.

2007