

Grands Vins  *de Bourgogne*

PIERRE BRISSET

MILLÉSIME 2018

Fiches descriptives des vins

Notes de dégustation d'Antoine Gerbelle

Maison Pierre Brisset

Château de Bligny, 14 Grande Rue 21200 Bligny lès Beaune
contact@pierrebrisset.com – 06.77.17.49.54 - <https://www.pierrebrisset.com>



❖ **Maison fondée en 2014 par un passionné**

La Maison Pierre Brisset a été créée en 2014 par Pierre Brisset, un passionné des vins et en particulier des grands vins de Bourgogne. Pierre Brisset est propriétaire de vignes plantées en Chardonnay à Chassagne-Montrachet en Premier Cru. La Maison Pierre Brisset a été créée pour étendre la production à d'autres appellations de Bourgogne.

❖ **Excellence, qualité et tradition des grands terroirs**

La Maison Pierre s'inscrit dans la tradition des plus exigeants producteurs et éleveurs de vins de Bourgogne. Notre travail, fruit d'une passion pour les vins d'excellence, est conduit par la volonté de privilégier avant tout l'excellence, la qualité et les grands terroirs de Bourgogne.

Notre gamme se compose de vins blancs et rouges issus des rares parcelles classées en Premier Cru et en Grand Cru, dans les secteurs les plus réputés de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune. Le meilleur de ces pinots noirs et chardonnays est mis en valeur par une sélection rigoureuse des raisins et des moûts, des vinifications et des élevages soignés qui exaltent la finesse de chaque terroir.

Notre production est volontairement limitée de manière à garantir une production de vins d'exception. Elle est présente à travers le monde sur les plus grandes tables européennes, américaines et asiatiques.

❖ **Le Château de Bligny**

La Maison Pierre Brisset est installée au Château de Bligny les Beaune. C'est dans ce lieu d'exception du XIV^e siècle que sont vinifiés, élevés et mis en bouteille les vins de la maison. Cet écrin unique en Côte de Beaune abrite une enfilade de longues caves voûtées, idéales pour l'élevage en fûts des vins. Le château possède les meilleurs équipements modernes qui permettent de vinifier et élever les vins avec une précision extrême.

Le Château de Bligny réunit autour de Dominique Lafon et Pierre Meurgey depuis 2015, des vignerons avides de partages et d'échanges.



Les caves du Château de Bligny



Le Château de Bligny lès Beaune



VINS BLANCS

Bourgogne Chardonnay Cuvée Cassaneas

Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Grande Montagne

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes



VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir

Gevrey-Chambertin 1er Cru La Combe aux Moines

Chambolle-Musigny

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots

Echézeaux Grand Cru

Vosne-Romanée 1er Cru Les Rouges du Dessus

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey



BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE CASSANEAS 2018

Un Bourgogne Chardonnay issu de vignes situées sur la commune de Chassagne-Montrachet hors de l'appellation. Cassaneas est l'ancien nom de Chassagne-Montrachet.

LA SITUATION

Appellation : Bourgogne

Localisation des vignes : Commune de Chassagne-Montrachet hors appellation

Altitude : 180 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet hors Appellation.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen : 35 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un pressoir pneumatique. Débourage pendant 24h,

Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2030

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

La générosité du millésime illumine sa robe dorée et concentre des saveurs de fruits jaunes mûres. En bouche, il offre une sensation de plénitude accompagnée d'un léger perlant qui l'allège. Un volume supérieur à la moyenne des bourgognes et une finale sur des saveurs d'amande et de verveine.

Gros fruit, plein, gaz, généreux, belle tenue, Coté crayeux de Chassagne, plus qu'un chardonnay, et pas lourd. Finale verveine et amande verte, longue pour un simple Bourgogne.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les poissons grillés, les fruits de mer ou en apéritif

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17/20

BOURGOGNE
CHARDONNAY
Cuvée Cassaneas
2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET

75cl
13% vol
VIN DE BOURGOGNE - APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR PIERRE BRISSET À EZZOU-LEZ-TOURNAI - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT 100% SAUVIGNON



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU ABBAYE DE MORGEOT 2018

« Beau volume pour une bouche ronde, riche et puissante »

LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

Climat : Abbaye de Morgeot (3,98 ha)

Altitude : 230 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au sud ouest de la commune de Chassagne-Montrachet aux pieds de l'Abbaye de Morgeot à côté des climats de la Chapelle, de la vigne blanche et des Grands Clos.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen : 50 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un pressoir pneumatique. Débourage pendant 24h, Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

11 mois en fûts avec 33 % de fûts neufs

Mise en bouteille : août 2019

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,3 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Nez ample et franc aux arômes d'amande grillée et de lime. En bouche, sa texture est moelleuse et prend des saveurs encore plus exotiques de mangue et d'agrumes rôtis. Beau volume pour une bouche ronde, riche et puissante. Pointe toastée en finale. A boire dès aujourd'hui. Potentiel de garde 12 à 15 ans.

Texture plus moelleuse, exotique, mangue, citron vert. Beau volume, riche, encore en retenue. Bonne garde.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes blanches, les poissons crévés, la cuisine exotique.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
ABBAYE DE MORGEOT
2018

Grands Vins  *de Bourgogne*
PIERRE BRISSET



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU LA GRANDE MONTAGNE 2018

« Une haute définition de Chassagne, un top de minéralité ! »

LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

Climat : La Grande Montagne (8,26 ha)

Altitude : 300 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au sud ouest de la commune de Chassagne-Montrachet à coté des climats des Grandes Ruchottes, de la Romanée, et d'En Virondot.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un pressoir pneumatique. Débourage pendant 24h, Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Grande finesse aromatique. Les saveurs minérales légendaires des chardonnays du village, même dans un millésime riche, donnent du relief aux notes toastées et épicées et participent à une remarquable allonge en bouche. Un très grand Bourgogne de garde qui va évoluer avec complexité.

Plus fin au nez, minéral, l'allonge et le crayeux se mêle à une pointe d'épices. Une haute définition du Chassagne. C'est très grand, un top de minéralité. Il va très bien évoluer. Beau toasté du fruit. Mettre de côté aussi dix ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les poissons grillés, les fruits de mer ou en apéritif

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17,5/20

Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
LA GRANDE MONTAGNE
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU LES GRANDES RUCHOTTES 2018

« On fleurte avec les Grands Crus »

LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

Climat : Les Grandes Ruchottes (2,13 ha)

Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au sud ouest de la commune de Chassagne-Montrachet à côté des climats de la Romanée, des Petits Clos, des Caillerets et des Fairendes.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un presseur pneumatique. Débourage pendant 24h,

Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

11 mois en fûts avec 50 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2040

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Quelle luxuriance au nez ! Avec ses parfums intenses de miel, de fruits confits et de fleurs séchées. En bouche, au lieu de sur-jouer la maturité du millésime, la matière est d'une extrême finesse avec de délicieuses nuances de noisette et de pralinée. Très grand chardonnay racé. On fleurte avec les grands crus.

A boire sur 25/30 ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes blanches et les poissons nobles,

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17/20

Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
LES GRANDES RUCHOTTES
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET



BOURGOGNE PINOT NOIR 2018

Un Pinot Noir issu de vignes situées sur la commune de Gevrey-Chambertin hors de l'appellation.

LA SITUATION

Appellation : Bourgogne

Altitude : 200 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées sur la commune de Gevrey-Chambertin hors de l'appellation.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 40 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement.

Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

12 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : décembre 2019

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2025

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Un pinot à la couleur framboise lumineuse, brillante, avenante. On y plonge ses lèvres avec gourmandise et les papilles se régaleront à la première gorgée de son goût franc de cerise noir juteuse. La seconde libère des tanins sérieux sans être ennuyeux. On y décèle le goût plus profond et terrien des simples bourgognes bien nés dans la Côte de Nuits. Un bourgogne exigeant et accessible à tous. La cuisine de bonne brasserie lui tend les bras. A boire sur 3 à 4 ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les charcuteries et les fromages.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 15,5/20

BOURGOGNE
Pinot Noir
2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET

13% vol  VIN DE BOURGOGNE - APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - 100005



GEVREY CHAMBERTIN 1^{ER} CRU LA COMBE AUX MOINES 2018

La parcelle voisine des Cazetiers et des Champeaux

LA SITUATION

Appellation : Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru

Climat : La Combe aux Moines (4,77 ha)

Altitude : 350 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord ouest de la commune de Gevrey Chambertin dans la continuité de la côte Saint-Jacques et dans les prolongement des climats des Cazetiers, du Clos Saint-Jacques et des Lavaux.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 50 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 50 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 14,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Il démarre avec retenu puis monte progressivement en puissance en bouche pour restituer la dimension intacte de ce gout typique de ce terroir de Gevrey ; nez d'âtre, saveurs de thé noir, de liqueur de café. C'est un Gevrey musclé qui conserve son équilibre naturel au-delà de la puissance solaire de l'année. Les cuisines épicées ne le déstabiliseront pas.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine épicée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16/20

Premier Cru
GEVREY-CHAMBERTIN
LA COMBE AUX MOINES
2018
Grands Vins de Bourgogne
PIERRE BRISSET



CHAMBOLLE MUSIGNY VILLAGE 2018

« Une signature veloutée, typique du Chambolle »

LA SITUATION

Appellation : Chambolle-Musigny Village

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord est de la commune de Chambolle-Musigny sur plusieurs climats différents de l'appellation.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 40 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement.

Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Robe sombre, son intensité surprenant même pour un simple «village». Nez généreux, gourmand, dont la douceur évoque la cuisson d'un tarte à la cerises relevée d'une pointe de réglisse. Construit autour de tanins fins, compacts et gracieux, il coule, file droit, et s'étire avec énergie en bouche, pour finir, en marquant son territoire, avec plus de fermeté.

Il garde sa signature velouté, typique du Chambolle.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine mijotée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16/20

CHAMBOLLE-MUSIGNY

APPELLATION CHAMBOLLE-MUSIGNY CONTRÔLÉE

2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET



CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{ER} CRU LES CRAS 2018

« Une dimension presque Grand Cru »

LA SITUATION

Appellation : Chambolle-Musigny 1^{er} Cru

Climat : Les Cras (3,45 ha)

Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord est de la commune de Chambolle-Musigny à coté des climats des Fuées et des Grands Crus Bonnes Mares.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 0 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,9 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Connaissez-vous la sensation réconfortante de se lover dans une étoffe douce, moelleuse qui vous apaise et vous réchauffe ? Telle est l'impression de la première gorgée de ce grand pinot cajoleur, aimable et velouté. Bref un grand terroir associé à une maturité parfaite offre cette bombe de velours. Le Chambolle dans toute sa splendeur qui sera irrésistible jeune et de belle garde (10/15 ans).

Jus très velouté, gourmand, moelleux, lisse et doux, très cajoleur. Une haute sucrosité en bouche qui séduira un large public avec une énergie sous-jacente qui le fera très bien évoluer et révélera dans le temps une dimension presque Grand Cru.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine mijotée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
CHAMBOLLE-MUSIGNY
LES CRAS
2018
Grands Vins PB de Bourgogne
PIERRE BRISSET



CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{ER} CRU LES NOIROTS 2018

Un parcelle située sous le Grand Cru Les Bonnes Marres

LA SITUATION

Appellation : Chambolle-Musigny 1^{er} Cru

Climat : Les Noirots (2,84 ha)

Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord est de la commune de Chambolle-Musigny entre les climats des Baudes, Lavrottes et Groseilles, sous les Grands Crus Bonnes Mares.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Vous cherchez la suavité de cette année hors norme qu'est 2018 ? En voici un généreux exemple avec ce pinot au nez épanoui qui évoque la parfaite maturité des fruits ensoleillés avec ses notes de pâtisseries aux fruits rouges. La bouche prend une dimension d'un 1er cru structuré, avec des tanins saillants qui vont se polir d'ici 2 à 3 ans, et une finale épicée et ardente.

Nez ouvert, généreux, typiquement la suavité de l'année, tarte aux fruits rouges dominant. Attaque bouche en chair mais vite sur les tanins, structuré, avec de la fermeté et des tanins de feu, chaleureux.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine mijotée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17,5/20

Premier Cru
CHAMBOLLE-MUSIGNY
LES NOIROTS
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET



Grand Cru
ÉCHÉZEAUX

2018

Grands Vins  *de Bourgogne*
PIERRE BRISSET

ÉCHÉZEAUX GRAND CRU 2018

Le Grand Cru entre les Richebourg, le Clos Vougeot et le Musigny

LA SITUATION

Appellation : Échézeaux Grand Cru
Climat : Les Champs Traversins (3,59 ha)
Altitude : 290 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées à l'ouest de la commune de Flagey-Echézeaux au dessus du Clos de Vougeot.
Méthode de culture : traditionnelle raisonnée
Nature du sol : Argilo-calcaire, marne et sable

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir
Age moyen : 70 ans
Densité : 10,000 pieds/ha
Rendement : 30 hl/ha
Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 33 % de fûts neufs
Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,2 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C
A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Raffinement exceptionnel au nez quoique retenu. Texture souple, tanins racés, fins, hyper compacts et tempérés dans sa finale. Il n'y a pas d'erreur, c'est bien un Échézeaux, si reconnaissable par sa densité supérieure, son brun d'austérité adolescent. Et puis l'élevage en fût le bride encore et c'est logique à ce stade. Il faudra être patient. Sur une quinzaine d'années, il va multiplier par deux son envergure en bouche. Admirable.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges et les gibiers.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5+/20



VOSNE ROMANÉE 1^{ER} CRU LES ROUGES DU DESSUS 2018

La parcelle voisine du Grand Cru Les Echézeaux

LA SITUATION

Appellation : Vosne-Romanée 1^{er} Cru
Climat : Les Rouges du Dessus (2,62 ha)
Altitude : 300 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord ouest de la commune de Flagey-Echézeaux juste au dessus des Grands Crus Echézeaux.
Méthode de culture : traditionnelle raisonnée
Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir
Age moyen : 55 ans
Densité : 10,000 pieds/ha
Rendement : 30 hl/ha
Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs
Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 14 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C
A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

La robe monte dans les pourpres et prend de la densité. Il faut lui laisser du temps en bouteille. Car c'est un sacré rouge minéral de garde comme nous le pressentons dans sa bouche riche, épicée et volumineuse aux notes terriennes, fumées naissantes, déjà bien persistantes. Grand potentiel, fidèle à la légende de Vosne. Un grand classique. Attaque en bouche tendre mais vite reprise sur une matière tanique importante. Tanins et minéralité rocheuse se combinent. Son volume d'alcool et d'acidité sont plus hauts aussi, plus marqués. Sérieux, terrien, on a la sensation d'avoir « la langue sur le terroir » sans être agressé car le fruité reste bien. Il va monter en puissance sur 20 ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les viandes blanches ou les volailles,

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
VOSNE-ROMANÉE
LES ROUGES DU DESSUS
2018
Grands Vins PB de Bourgogne
PIERRE BRISSET



NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU AUX THOREY 2018

La parcelle voisine des Boussselots en direction de Vosne-Romanée

LA SITUATION

Appellation : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

Climat : Aux Thorey (4,77 ha)

Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord ouest de la commune de Nuits Saint Georges vers Vosne Romanée juste à coté des Boussselots, des Chaignots et des Champs Perdix.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 45 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 33 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,2 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

L'observation de la robe framboise clair, riche en particules fine (non filtré), présage un jus entier, charnu. Mais avant cela, ce qui capte toute l'attention, c'est son nez, expressif, puissant, complexe entre la rose, la cerise en clafoutis et le thé noir. La marque d'un vrai premier cru qui ne déçoit pas en bouche avec des tanins câlins, suaves, une texture crémeuse, rassasiante sans être lourde. L'expression de la générosité typique du millésime 2018 sur un grand terroir de bonne garde. Les chasseurs de pinot méconnus vont adorés.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou les plats en sauce.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
NUITS-SAINT-GEORGES
AUX THOREY
2018
Grands Vins de Bourgogne
PIERRE BRISSET