



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