



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

Grand Cru
ÉCHÉZEAUX

2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET