



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Gevrey-Chambertin

Rouge, 2017



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

En venant de Dijon, vous découvrirez ici l'un des joyaux de la Bourgogne. Au pied de la combe de Lavaux, le vieux château des moines de Cluny fait figure de cave fortifiée et les chanoines de Langres ont longtemps veillé sur ces vignes. Premier acte de naissance en l'an 640 ! C'est dire à quel point ce nectar plonge ses racines dans toute l'histoire du vin de Bourgogne. Instituée dès septembre 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée forme une garde d'honneur à de fabuleux Grands Crus. Le Pinot Noir excelle sur ces terres de traditions ancestrales.

TERROIR

Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte -sols bruns calcaires peu épais- puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calcaires et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches de coquillages fossiles et argileuses leur donnent du corps, de la fermeté. Expositions au levant, sud-est et est.

A LA VIGNE

Vignes âgées de 65 ans.

2 Parcelles: Creux Brouillard et En Roncevie

Travail du sol, buttage, piochage.

Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale -Pas d'insecticides, pas de désherbants-

Fertilisation avec des matières naturelles animales.

Effeuvillage manuel.

Taillée en cordon de Royat afin de maîtriser le rendement et la répartition des grappes

Age moyen des vignes: 65 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

- Cuvaison traditionnelle, en vendanges Entières à 50 % avec 1 pigeage aux pieds ou 1 remontage tous les deux jours

- Utilisation modérée de SO₂

- Levures indigènes

ELEVAGE

Élevage en fûts de chêne, dont 15 % sont neufs ; pas de collage, légère filtration si nécessaire.

Mise en bouteille manuellement au domaine après 18 mois d'élevage.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Sa robe est intense, profonde, L'éclat de la jeunesse la colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire.



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Gevrey-Chambertin

Rouge, 2017



Au nez on retrouve, des arômes de framboise, de cerises noires, de réglisse.

A maturité le bouquet devient réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, ce vin d'appellation Gevrey-Chambertin s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté.

ACCORDS METS-VINS

Vin pour carnivores, l'appellation Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, l'appellation Gevrey-Chambertin s'associe à toutes ces viandes. On peut aussi le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Le Gevrey-Chambertin s'accorde avec tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses, ainsi que le cîteaux.

NOTRE ENTREPRISE

De 0,5 ha en 2000, le Domaine regroupe aujourd'hui 7 ha et propose 18 appellations différentes. Le parti pris est celui de la viticulture en lutte raisonnée -ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimique-. La vinification et les élevages sont traditionnels avec le moins d'interventions techniques possibles. Le crédo : « Laisser parler le terroir et le millésime pour obtenir des vins précis, tendus avec un bon potentiel de garde ».

Date de création/reprise : 2000 - **Premier millésime** : 2000 -

Surface totale du domaine : 7,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine est exploité en lutte raisonnée depuis sa création en 2000.

Le Label Haute Valeur Environnementale est obtenu en mars 2021.

N° de FDA : 16791111762 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique