WEIBELWEINE




**Lucien Boillot et Fils, Gevrey-Chambertin (Bourgogne)**

# Bourgogne Rouge AC

| | |
|---|---|
| **Millésime** | 2023 |
| **Viticulteur** | Lucien Boillot et Fils |
| **Région** | Bourgogne |
| **Degré** | 13% vol. |
| **Cépages** | 100% Pinot Noir |

## Vinification

Les vignes se trouvent au pied de la colline, sur un sol calcaire, pierreux, mélangé d'argile et de marne. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un maximum de 30% de fûts neufs, pendant une période de 16 à 18 mois, selon le millésime. La mise en bouteille se fait au domaine par gravité, sans filtration ni collage. Le domaine suit les principes de la viticulture biologique, avec un travail traditionnel du sol, des rendements modérés, et l'utilisation exclusive de levures indigènes.

## Notre note de dégustation

La couleur est pourpre, devenant rouge rubis avec le temps. Le nez s'ouvre sur un bouquet de petites fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant vers des arômes de prune cuite, de poivre, de sous-bois, de mousse et de champignons. En bouche, il est vif, avec une finale structurée, douce et ronde.

## Lucien Boillot et Fils



Lucien Boillot est un grand nom de la Bourgogne qui pourrait pourtant vous être inconnu, car 85% de ses bouteilles sont destinées à l'exportation. Représentant de la sixième génération d'une famille de vignerons originaire de Volnay, Lucien s'installe en 1950 au cœur de Gevrey-Chambertin, où il commence à acquérir ses premières vignes sur des terroirs prestigieux de Premiers Crus. Dans les années 1980, le domaine prend son essor grâce à l'acquisition de nouvelles parcelles et à la transmission par son père des principales appellations de la Côte de Beaune. On parle alors de terroirs exceptionnels pour des vins d'exception, des deux côtés de la Côte, avec des parcelles situées notamment à Pommard, Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges... Aujourd'hui, c'est Pierre Boillot qui succède à son père Lucien, pour qui «un grand vin est une libération». Un domaine à (re)découvrir absolument et à suivre de près, car comme vous l'avez peut-être remarqué, ses cuvées sont d'une rareté précieuse!

## Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch