



Lucien Boillot et Fils, Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Cherbaudes» AC

| | |
|--------------------|------------------------|
| Millésime | 2023 |
| Viticulteur | Lucien Boillot et Fils |
| Région | Bourgogne |
| Degré | 13.5% vol. |
| Cépages | 100% Pinot Noir |

Vinification

L'assemblage est composé de Pinot Noir, dont les vignes ont été plantées en 1922, et le sol du vignoble est riche en argile et en calcaire, ce qui contribue à la qualité exceptionnelle du vin. Après l'éraflage, le moût subit une macération à froid de 3 à 5 jours afin d'extraire au mieux la couleur et les arômes des raisins. La fermentation se fait à 100 % de manière naturelle et dure entre 18 et 21 jours dans des cuves en inox. Pour l'élevage, un maximum de 30 % de fûts de chêne neufs sont utilisés, et la durée de maturation varie entre 16 et 18 mois selon le millésime. Le vin est mis en bouteille directement au domaine, sans collage ni filtration.

Notre note de dégustation

Rouge rubis éclatant. Au nez, un bouquet séduisant de fruits rouges mûrs se déploie, harmonieusement complété par de fines notes épicées. Des nuances subtiles de bois et de fumée apportent de la profondeur au parfum. En bouche, le vin se révèle rond et élégant avec une longueur impressionnante. Des tanins soyeux caressent le palais et offrent une expérience de dégustation fluide. La finale racée laisse une impression durable et invite à une nouvelle gorgée – un jeu magistral entre fruit, épices et structure !

weibelweine

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 vigneron 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

