



François Feuillet, Chevannes (Bourgogne)

Gevrey-Chambertin AC

Millésime	2023
Viticulteur	François Feuillet
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Les vignes ont 65 ans et poussent sur des sols argilo-calcaires orientés au sud-est, avec de l'Alterit dans les parcelles Seuvrées, Reniards et Aux Echezeaux. Après le pressurage, les vins sont clarifiés pendant deux semaines et élevés en fûts. L'élevage se fait à 30 % en fûts neufs et à 70 % en fûts de 1 à 5 ans. Après 13 mois d'élevage, les vins sont transférés en cuves, reposent pendant 3 mois, puis sont mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Notre note de dégustation

Couleur rouge écarlate avec des reflets violets. Le nez est riche avec des arômes de cacao, de noisettes grillées, de cerises noires, de framboises juteuses, de noix de muscade, de poivre vert, de sésame et d'eucalyptus. En bouche, le vin est ferme et savoureux avec des tanins souples, offrant une harmonie digeste et complexe grâce à une tension rafraîchissante.

François Feuillet

Le domaine François Feuillet à Chevannes est le fruit de la collaboration entre deux générations différentes, unies par une même passion pour le vin: François Feuillet, éminent homme d'affaires français, et David Duband, jeune oenologue. Tombé amoureux de la Bourgogne, François Feuillet a commencé à acquérir des vignobles dans les années 1990, privilégiant de petites parcelles dans les villages de Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges. C'est également dans les années 1990 qu'il rencontre l'oenologue David Duband, tout juste diplômé de ses études d'oenologie à Beaune. Les deux hommes entament alors une collaboration qui perdure encore aujourd'hui. En 1998, le Domaine François Feuillet produit son premier Grand Cru Echézeaux et, depuis, elle a acquis certains des meilleurs Grands Crus et Premiers Crus de la région. Aujourd'hui, le domaine s'étend également aux villages de Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis.



Convient avec

