WEIBELWEINE



Lucien Boillot et Fils, Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

Gevrey-Chambertin «Les Evocelles» AC

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

Vinification

Les raisins sont éraflés, puis le moût est macéré à froid pendant 3 à 5 jours pour 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 acier inoxydable. Pendant cette période, le chapeau de marc est remué deux fois par jour. Pour l'élevage, un maximum de 30 % de fûts de chêne neufs sont utilisés, suivis d'une période de maturation de 16 à 18 mois, selon le millésime. La mise en bouteille se fait au domaine sans collage ni filtration.

Notre note de dégustation

Rouge rubis, ce vin dévoile au nez des notes séduisantes de truffe, de sous-bois, de fumée, de violette et de cerise aigre. Les tanins bien intégrés soutiennent au palais la prédominance des fruits noirs, conférant au vin corps et structure. En fin de bouche, des arômes de chocolat, de menthe, de sarriette et de tabac se déploient.

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