Wijnfiche

Domaine Henri Richard - Aux Corvées | Gevrey-Chambertin | BIO France (COTE D'OR) — 2022

Domaine

Domaine Henri Richard

Le domaine Henri Richard est situé au coeur du village de Gevrey-Chambertin, au sud de Dijon, avec les deux hectares de vigne "Aux Corvées" de la même appellation derrière la maison. C'est un véritable domaine familial fondé en 1938. Avant cela, la maison et le vignoble appartenaient à Gaston Roupnel, célèbre écrivain-historien.
Depuis 2013, la quatrième génération est aux commandes : Richard Bastien est œnologue et Sarah Bastien-Berthier est Master en Commerce International du Vin, des gens qui ont le vin dans le sang. Grâce à la collaboration avec Guillaume Berthier, le domaine est certifié bio-dynamique sous le label Demeter depuis 2018.
La philosophie croit en des sols vivants et stables, avec des vignes saines dans un environnement protégé. Les vignes poussent dans un climat maritime tempéré à tendance continentale avec un ensoleillement moyen annuel de 1 831 heures par an. Ils sont situés plein Est, à une altitude comprise entre 250 et 350 m, sur un sous-sol argilo-calcaire.Depuis 1996, tous les herbicides et acaricides ont été supprimés. Hormis une légère dose de soufre avant la mise en bouteille, il n'y a plus d'ajout œnologique dans les vins.

Vinification

Aux Corvées est un Clos de vieux Pinot Noir situé sur une parcelle centrale, derrière les maisons du vieux village. La vendange est réalisée à la main, suivie d'un tri à la réception et d'un transfert vers les cuves par gravité. Le travail se fait avec 50 % de grappes entières, des fermentations alcoolique et malolactique indigènes, suivies de 12 mois d'élevage en fûts bourguignons. La finition du vin s'effectue par soutirage naturel, collage et stabilisation, sans filtration. À l'exception d'une légère dose de soufre avant la mise en bouteille, aucun ajout œnologique n'est effectué sur les vins.

Dégustation

Ce vin de la Côte de Nuits a une belle robe brillante. Le nez contient beaucoup de petits fruits rouges comme la groseille et la cerise, ainsi que des épices et des notes de sous-bois. Bouche agréable et fraîche avec des tanins souples et beaucoup de fruit, complétés par des notes épicées de l'élevage sous bois, un vin tout en élégance. La finale est fraîche et harmonieuse.

Mets adaptées

Côtelette d'agneau | Rôti | Canard - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Biodynamisch
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

