



Gevrey-Chambertin



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **26 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Gevrey-Chambertin et Brochon**.

La commune de Gevrey-Chambertin produit également **9 Grands Crus** (voir FICHE N°25).

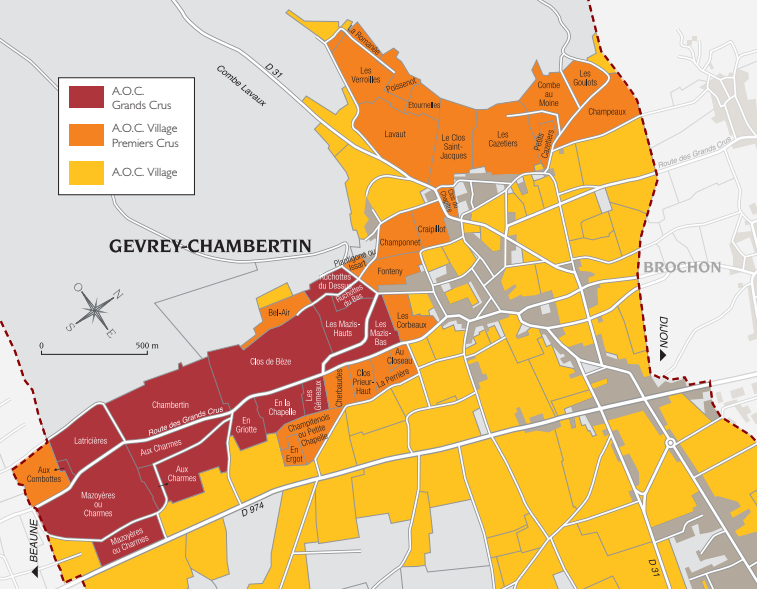
Les appellations GEVREY-CHAMBERTIN et GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, ils s'affirment sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde, excellent pour apprendre les millésimes.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : massifs et pourtant veloutés, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité. Vin pour carnassiers, le Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Certains gourmets néanmoins ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, l'enfant du pays, ainsi que le cîteaux, un proche voisin. Température de service : 15 à 16 °C.



SITUATION

En venant de Dijon, ici commencent les Champs-Élysées de la Bourgogne. Au pied de la combe de Lavaux, le vieux château des moines de Cluny fait figure de cave fortifiée et les chanoines de Langres ont longtemps veillé sur ces vignes. Premier acte de naissance en l'an 640 ! C'est dire à quel point ce nectar plonge ses racines dans toute l'histoire du vin de Bourgogne. Instituée dès septembre 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée forme une garde d'honneur à de fabuleux Grands Crus : Chambertin, Clos de Bèze ; leur famille royale. La continuité de la Côte unit le village de Brochon à celui de Gevrey-Chambertin. Le Pinot Noir obtient le prix d'excellence : vins rouges exclusivement.

TERROIRS

Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte (sols bruns calcaires peu épais) puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calcaïques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches de coquillages fossiles et argileuses leur donnent du corps, de la fermeté. Expositions au levant, sud-est et est.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vin **rouge** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

402,72 ha (dont **80,52 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

16 832 hl (dont **3 232 hl** en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

La Bossière, La Romanée, Poissenot, Estournelles-Saint-Jacques, Clos des Varoilles, Lavaux Saint-Jacques, Les Cazetiers, Clos du Chapitre, Clos Saint-Jacques, Champeaux, Petits Cazetiers, Combe au Moine, Les Goulots, Aux Combottes, Bel Air, Cherbaudes, Petite Chapelle, En Ergot, Clos Prieur, La Perrière, Au Closeau, Issarts, Les Corbeaux, Crailllot, Fonteny, Champonnet.