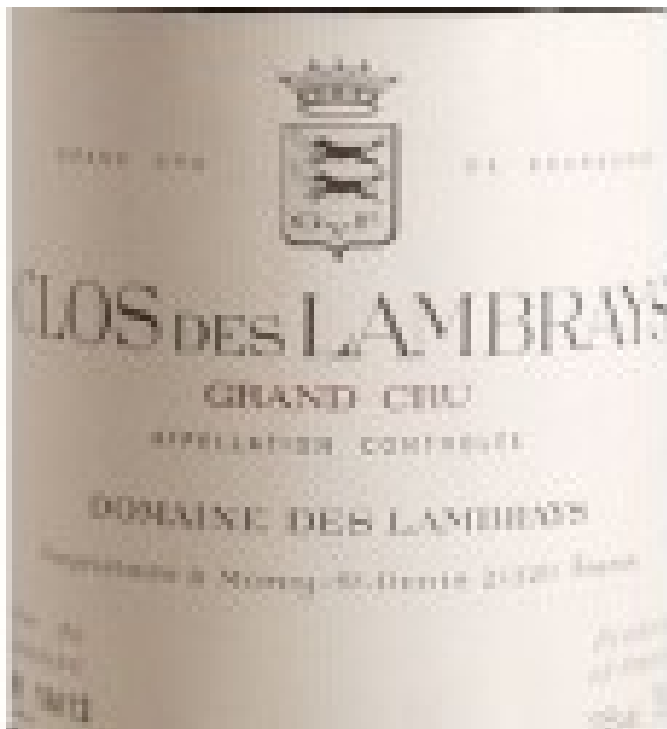


Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2013



Prix du produit :

190,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2013

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2013

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (Robert Petronio, juin 2014) :

Dans son commentaire général sur la Bourgogne, Roberto Petronio précise: *"Vu l'augmentation générale des prix en perspective, dirigez-vous vers les appellations moins prisées telles que Marsannay ou Fixin, qui offrent un magnifique rapport qualité/prix. **Réservez dès maintenant le Clos des Lambrays 2013** avant que les prix ne flambent suite au tout récent rachat par LVMH de ce grand cru !"*

Son commentaire spécifique sur ce vin, classé dans la plus haute catégorie : **"réussites**

exceptionnelles : *"Egal à lui-même, d'une grande élégance de parfums. La bouche magnifique est suave. Ce vin porte dans ses gènes le raffinement de son terroir et le charnu des vins de Morey-Saint-Denis. Un vin apaisé, tout en équilibre, distingué sans pour autant manquer de puissance. Incontournable."*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *"D'une élégance magistrale grâce à la touche de végétal noble et de fleurs, la clos des lambrays offre une chair douce et fine. Un cru délicat, d'une pureté quasi minimaliste, mais avec une allonge de bouche nuancée qui le portera loin dans le temps."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Finesse et transparence de bouquet et de texture très appréciables, tannin épicé, un peu pointu, excellent style frais , petit manque de générosité."*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin dec. 2014) : *"The 2013 Clos des Lambrays is whole bunch as usual (whereas the Morey Saint Denis is destemmed) and raised in 50% new oak. Thierry Brouin assembled my sample from four barrels scattered around the cellar, since the ventilation at one end creates variance in maturation. It has a refined bouquet with crisp leafy red berry fruit, harmonious and gaining intensity in the glass, fine mineralité underneath. The palate is well balanced with fine tannins and very well-judged acidity. This feels very harmonious with more energy and tension than the 2012, structured with a bright and vivacious finish that lingers long in the mouth. This is a classy Clos des Lambrays 2013 that should age with panache."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Clos des Lambrays est la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits.

Le Clos des Lambrays est un vin très **corsé, rude et souple**, "une main de fer dans un gant de velours". Avec des arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) il est puissant, élégant avec des tanins nobles et ronds.

Vendange : les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

Cuvaison : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un pressoir pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement.

?cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

?élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année

?deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%

Une rigoureuse sélection est alors effectuée, certaines cuvées ou parties de cuvées étant "repliées" en Morey St Denis 1er Cru.

La mise en bouteilles est réalisée au Domaine.

Description brève du produit :

Caisse bois de 3 bouteilles. Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". 18,5/20 RVF ("*réussite exceptionnelle*"), 92-94/100 Parker...