

Domaine Bruno Clair Marsannay "Les Longeroies" rouge 2014



Prix du produit :

36,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2014

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Longeroies

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le domaine **Bruno Clair**.*

Commentaires sur ce **Bruno Clair Marsannay "Les Longeroies" rouge 2014** :

Bettane et Desseauve 2017 : 16/20. *Extrait de griotte, fruité puissant, racé, long, minéral, subtil, en construction. Apogée de 2020 à 2030.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin, nov. 2015) : 89-91/100. *The 2014 Marsannay les Longeroies is a big step up in terms of aromatic complexity from the Longeroies with ebullient blackberry and raspberry, light cola notes, the oak neatly integrated. The palate is medium-bodied with succulent, fine tannin with satisfying tension towards the finish. I like the weight and focus, the way it channels its energy and I suspect it will lie at the top of my score bracket once in bottle. Drink 2017 - 2027"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont a hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Nos vignes plantées sur les Longeroies (1,26 ha) sont parmi les **plus âgées du domaine** (plus de 70 ans pour les plus vieilles et 25 ans pour les plus jeunes). Les vins qui en sont issus allient finesse et puissance pour donner un vin complet, riche et nuancé. Moins tanniques en apparence que les Grasses-Têtes, ils méritent aussi d'être attendus de 4 à 8 ans pour s'exprimer complètement. Dans les grands millésimes, leur **potentiel de garde peu atteindre 15 ans.**"

Des vins jeunes, vifs et tranchants !

Description brève du produit :

Les vignes les plus âgées du domaine donnent certes plus de finesse à ce climat lorsqu'on le déguste jeune, mais il n'en demeure pas moins un grand vin de garde, à attendre au moins 5 ans pour en profiter pleinement.