Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2014

Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Bruno CLAIR
Millésime: 2014
Appellation: Chambolle-Musigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Véroilles
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 89-91/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE BRUNO CLAIR

Commentaires sur ce Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2014 :

Bettane et Desseauve 2017 : 16/20. *Fruité soyeux, avec de délicieuses notes de baies sauvages pour ce cru situé juste au-dessus des Bonnes-Mares.* ***Apogée*** *de 2016 à 2025.*

Robert Parker Wine Advocate 2015 (92-94/100): 89-91/100. *The 2014 Chambolle Musigny les Véroilles, from vines planted in 1990 but occupying the Village Cru of the vineyard (Ghislaine Barthod hogging the Premier Cru), has a rather conservative bouquet; it is introspective at first but unfolding in the glass with light blackberry and cranberry leaf aromas. The palate is well balanced with pretty strawberry and Morello notes on the entry. There is moderate complexity locked in and it may be conservative in the context of Chambolle, yet there is plenty of freshness on the finish.* ***Drink*** *: 2017 - 2029.*

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.

"Plusieurs petites parcelles abandonnées après la crise phylloxérique, appartenant soit à la Commune de **Chambolle-Musigny** ou à des particuliers ont été louées afin de former deux parcelles plus grandes et exploitables. Plantèes en 1989, je disposais d'un terroir et d'un sol propice à la vigne (planté au 18 ième et 19 ième siècle), mais vierge depuis, pour produire un vin issu d'une appelation qui m'est chère pour la finesse et l'élégance de ses vins.

L'aventure s'est révélée très positive puisque depuis **1992, première mise de cette** cuvée, les vins sont très **fins et soyeux**. Avec les années qui passent et l'enracinement de plus en plus profond des vignes, les vins prennent de l'ampleur et de la profondeur.

Les vins sont aujourd'hui bien parfumés, soyeux, plus texturés et gagnent en longueur. Grâce à leur finesse naturelle, on peut les boire jeunes ou les attendre quelques années en bouteilles"

Des vins jeunes, vifs et tranchants !

Description brève du produit :

Attention ce climat est situé juste au dessus des Bonnes-Mares. Rare !