Domaine Bruno Clair Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Saint Jacques" rouge 2017

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Bruno CLAIR
Millésime: 2017
Appellation: Gevrey-Chambertin 1er cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos Saint-Jacques
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE B. CLAIR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Bruno Clair Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos de Saint Jacques" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019): 18,5/20. *Comme à son habitude, le Clos Saint-Jacques est somptueux, véritable corbeille de fruits frais servie par une trame de tanins doux, dont l'envergure est magistrale. Sa lisibilité précoce n'amoindrit en rien son potentiel de garde.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (âout 2019) : 17,5/20. *La bouche est complète, racée, la matière est empreinte de cette onctuosité particulière du clos-saint-jacques, une zone de premiers crus si proche du statut de grands crus.* ***Apogée*** *de 2021 à 2030.* Accords mets vins : grillades et côtes d'agneau, pigeon, steak tartare, magret et canard rôti, pot au feu.

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.

Vendanges : Vendanges manuelles sur l'ensemble du domaine et tri impitoyable de la vendange à la vigne.

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.

"Selon plusieurs anciens chroniqueurs, le Clos Saint Jacques était classé "tête de cuvée " soit l'équivalent de nos grands crus d'aujourd'hui.

Il passe maintenant pour être le plus fameux des premiers crus de Gevrey-Chambertin. Le **Clos Saint-Jacques** est exploité par cinq viticulteurs qui possèdent tous une parcelle qui s'étend de bas en haut du coteau ce qui confère un grand équilibre aux vins. L'encépagement de notre parcelle est particulièrement remarquable grâce aux sélections massales réalisées par mon père il y a plus de 30 ans.

La moitié de la parcelle a été plantée en 1957, l'autre partie en 1972. La vigne y est d'une régularité qualitative étonnante. **Le Clos Saint-Jacques** produit toujours un vin fin, complexe et de grande garde.

N.B. Cette vigne appartient à ma mère, Geneviève Bartet. Jusqu'au millésime 1998, le vin était vendu sous l'étiquette Domaine G. Bartet et j'en assurais la culture et la vinification depuis 1986. À partir du millésime 1999, c'est sous l'étiquette du Domaine Bruno Clair qu'il est commercialisé."

Description brève du produit :

Certains le disent au niveau d'un Grand Cru... Il reste le plus fameux - le plus rare aussi - 1er Cru de Gevrey-Chambertin, dans un grand millésime de garde. **18,5/20** RVF.