

Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2017




DOMAINE DES LAMBRAYS

Prix du produit :

365,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2017

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (âout 2019) : 19/20. *Sobre, introduit par une profondeur de sève peu commune, il se déploie parsemé de très fines touches végétales nobles de la vendange entière. Il révèle avec aisance le lien entre les dimensions florales et éminemment terriennes de ce grand terroir. Son avenir glorieux est assuré!*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Nez racé, il atteint le niveau attendu d'un cru de cette trempe, puissant, séveux, long, large, minéral, infiniment intense. C'est une*

grande bouteille en perspective qui commence à s'ouvrir mais dont la densité de bouche impressionne. Apogée de 2023 à 2032.

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2020) : 93/100. *The 2017 Clos des Lambrays Grand Cru opens in the glass with expressive aromas of sweet berry fruit, plums and orange rind that mingle with nuances of forest floor, smoked meats, cedar and spices. On the palate, it's medium to full-bodied, supple and open-knit, with succulent acids and moderate concentration, concluding with a nicely defined finish. I expect this to flesh out a little as it bounces back from bottling. Drink date 2022-2040.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley dec. 2018) : 92-95/100. *The 2017 Clos des Lambrays Grand Cru unfurls in the glass with complex aromas of plums, cassis, dark chocolate, warm spices, licorice and rich soil tones, delicately framed by new oak. On the palate, the wine is full-bodied, ample and satiny, with a fleshy core of fruit, succulent acids and powdery tannins. My intuition is that this will turn out to be both a little more concentrated and a little more structurally giving than the 2016 rendition. Drink date 2022-2044.*

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 presseur 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 :

Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". 19/20 RVF