

Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2020




DOMAINE DES LAMBRAYS

Prix du produit :

595,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2020

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 100/100

Wine Advocate (Parker): 96/100

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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **100/100**. *Dominante épicée et finalement réglissée dans le fruit frais de Clos des Lambrays, dont la bouche juteuse et sphérique est traversé d'une sève moelleuse d'une persistance exceptionnelle.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2023) : **96/100**. *Revisited in bottle, the 2020 Clos des Lambrays Grand Cru unwinds in the glass with a deep bouquet of cassis, wild berries, rose petals, sweet spices and dark chocolate. Full-bodied, layered and concentrated, it's rich and textural, with an ample core of fruit, beautifully powdery tannins and lively acids,*

concluding with a long, mouthwatering finish. Youthfully reserved, like many 2020s, this nonetheless stands out as the finest Clos des Lambrays of the 21st century—for now!run thing. The 2020 is certainly superb, wafting from the glass with aromas of sweet cherries, plums and berries mingled with spices, orange zest, peony and discreet hints of oak, followed by a medium to full-bodied, layered and seamless palate that's bright, elegant and rich but refined. Of the trio, it's probably the 2020 that carries the sunshine and warmth of the vintage the most lightly, even though the year was, on paper, the most extreme. Drink date 2030-2055.

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2021) : **94-96+/100**. *The 2020 Clos des Lambrays Grand Cru is promising, unwinding in the glass with a dark and brooding bouquet of cassis, elderberries and plums mingled with notions of smoked duck, spices, bitter orange and rose petals. Full-bodied, deep and layered, it's rich and concentrated (reflecting derisory yields of only 15 hectoliters per hectare), with powdery tannins, lively acids and a long, resonant finish. With the 2020, we begin to approach the levels of intensity and texture found in the domaine's wines of yesteryear, and if this wine realizes all its promise, my score will look conservative.*

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 :

100/100 RVF ! Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". Une pièce exceptionnelle pour collectionneurs avisés et patients ! à déguster à partir de 2030...