

# Domaine Bruno Clair Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Saint Jacques" rouge 2014

Prix du produit :

**600,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2014

Appellation: Gevrey-Chambertin 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

### Description brève du produit :

Le plus fameux 1er Cru de Gevrey-Chambertin. Tout simplement.

### 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 2014**

**Bettane et Desseauve 2017** : 16/20. *Très mûr, plein et fruité, dans une version sudiste de gevrey. Apogée de 2018 à 2028.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin, 27 nov. 2015) : *The 2014 Gevrey Chambertin 1er Cru Clos St Jacques has an elegant and refined bouquet, subtle red rose and cold limestone scents infusing the pure, detailed red cherries and strawberry aromas. The palate is medium-bodied with tensile, supple and very fine tannin. This is all about the tension and focus. There is not the body or concentration of a bona fide great vintage, but there is a wonderful, life-affirming sense of minerality on the finish that will leave you grinning like a Cheshire cat (with a penchant for expensive Burgundy).*

### 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."