Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2016

Prix du produit :

1 110,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)
Millésime: 2016
Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". 18,5/20 RVF

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (âout 2018) : 18,5/20*. Encore sur la réserve, le grand cru révèle déjà quelques notes de pivoine et de pétale de roses. Il est doté d'une trame*

ferme et tout en envergure, très équilibré, à la fois soyeux et très profond. Son allonge gracile se double d'une sensation de sève apportée par la vendange entière, qui lui confère une énergie peu commune mais aussi une forme de rigidité. De grâce, attendez-le huit à dix ans au minimum.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (âout 2018) : Coup de coeur, 18/20. *Notes patinées au nez avec une acidité un peu plus marquée que son compétiteur, le clos-de-tart 2016. La finale est fraîche, la bouche délicate et sensuelle, ronde et tendue. Beau style pour ce grand en construction dont la sensation minérale est savoureuse et la finale aérienne. Apogée de 2023 à 2030.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley dec. 2018) *:* 93/100*. Still a little closed after its recent bottling, the 2016 Clos des Lambrays Grand Cru exhibits aromas of cassis, raspberries, currant leaf and potpourri. On the palate, it's medium to full-bodied, ample and layered, with fine-grained tannins, creditable concentration and juicy acids, concluding with a fragrant finish. This isn't as deep or multidimensional as the 2015 rendition, but it's an elegant middle-weight Clos des Lambrays that should drink well for 20 years or more.* 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 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 ler Cru.

La mise en bouteilles est réalisée au Domaine.