

Domaine Bruno Clair Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Saint Jacques" rouge 2016



Prix du produit :

720,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2016

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: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

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 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 18/20. *Arômes de fraises, de menthe et d'épices douces dans le Clos Saint-Jacques, un vin dont la texture caressante et le fruit moelleux et délicat s'expriment sans fard, soutenus par des tanins soyeux dans un style classique du meilleur effet.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (âout 2018) : 17,5/20. *Tannin superlatif, racé, exquis, longueur remarquable, un vin d'une rare énergie. **Apogée** de 2021 à 2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2017) : 94-96/100. *The 2016 Gevrey Chambertin 1er Cru Clos St Jacques comes from vines of the same age, clone, rootstock and massale selection as the Cazetiers. It has a more introverted bouquet than the Cazetiers, with dark fruit, broody but compelling. This seriously needs time in bottle. The palate is very well balanced with a confit-like entry, a silver bead of acidity, subtle notes of fig infusing the red berry fruit on the finish, later quince and graphite coming through with time. The persistence is astonishing here, still lingering in the mouth by the time Bruno is pouring the next sample. Drink date 2022-2045*

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 à 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 :

Le plus fameux 1er Cru de Gevrey-Chambertin, dans le grand millésime 2015. Tout simplement.
18/20 RVF, **95-97/100** Martin/Parker.