Domaine des Gandines Viré Clessé "Climat Les Gandines" blanc sec 2017

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)
Millésime: 2017
Appellation: Viré-Clessé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Gandines
RVF: 14,5-15,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

16/20 B+D **et 92/100** Kelley/Parker. Une des grandes cuvées parcellaires de ce domaine confidentiel (1,3 ha pour ce vin) dirigé de mains de maîtres par les frères Dananchet. Elle est issue de vieilles vignes de 80 ans, menées avec soin et vinifiées dans les règles de l'art (bio). Ce n'est pas un hasard si ce climat unique de Clessé a donné son nom au domaine familial !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Gandines Viré Clessé "Gandines" blanc sec 2017

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Une attaque en largeur dans la pure gourmandise de la pâte de coing et totalement inattendue, la finale est longue, précise, tendue, dans la puissance.* Fourchette d'apogée : 2021-2027.

La Revue du Vin de France (n°622, juin 2018, spécial millésime 2017) : 14,5-15,5/20. *Bonne matière mûre, juteuse et fraîche. Boisé fin. Vieille vigne de 80 ans.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 92/100. *Raised in 500-liter barrels for a year, the 2017 Viré-Clessé Les Gandines offers up notes of almond paste, fresh pea, green apples and smoke, followed by a medium to full-bodied, deep and muscular palate that's concentrated and multidimensional, with ripe balancing acids and a saline finish. This cuvée derives from 1.3 hectares of vines that are between 60 and 90 years old. Drink date 2020-2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 91/100. *From 1.3 hectares of vines that are between 60 and 90 years old, the 2016 Viré-Clessé Les Gandines was cropped at 45 hectoliters per hectare and spent 12 months in 500-liter barrels. Wafting from the glass with aromas of honeyed pear, pastry cream, white flowers and mint, it's full-bodied, ample and satiny, with a lovely marriage of power, concentration and energy, concluding with a bright, focused finish. 6,000 bottles were produced. Drink date 2018-2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Viré Clessé *"Climat Les Gandines"* est un vin blanc de chardonnay élaboré à partir de raisins issue d'une parcelle exceptionnelle : les Gandines. La fermentation alcoolique et l'élevage se font en fûts de chêne pendant 12 mois.

Notes dégustation : Le Viré Clessé Les Gandines a une robe jaune d'or brillante et limpide, et présente de nombreuses larmes.
Le nez frais et élégant développe des arômes d'agrumes sur des notes mentholées et de fruits exotiques.
La bouche est très bien équilibrée, on retrouve un vin puissant, long, des arômes d'eucalyptus et de pierre à fusil accompagnés d'une rondeur exceptionnelle.

Gastronomie : Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : la viande Blanche, volaille (chapon) à la crème, les crustacés nobles (crabe, homard), les poissons au beurre blanc ou en sauce ainsi que certains fromages comme, le Comté, le Beaufort, et l'Epoisses.

Garde : Le Viré Clessé Les Gandines peut se déguster maintenant mais peut être conservé jusqu'à dix ans.