

Domaine Tortochot Gevrey Chambertin Vieilles Vignes rouge 2020



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Chantal Michel (TORTOCHOT)

Millésime: 2020

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un Joli **Gevrey Chambertin** dans un excellent millésime 2020. Il est difficile de rester sous la barre des 50 € désormais ! Pourvu que ça dure. Ce Gevrey, sorti des caves du domaine en avril 2022, est encore bien jeune pour une dégustation sérieuse. Si possible attendez 2024 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TORTOCHOT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Tortochot Gevrey Chambertin Vieilles Vignes rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 : Un des millésimes les plus précoces des vingt dernières années après le Millésime 2003. L'hiver 2019-2020 a été particulièrement doux, la reprise végétative a donc démarré mi-mars présageant un millésime particulièrement précoce. Mars, Avril et Mai ont bénéficié d'un bon

ensoleillement accélérant le débourrement. En une semaine nous sommes passés du stade éclatement du bourgeon à 4 à 5 feuilles étalées. Nous avons quelques précipitations durant l'hiver mais depuis Mars nous avons manqué d'eau.

La pression des maladies a été faible cette année, et le risque oïdium a bien été maîtrisé.

Les premiers prélèvements que nous faisons révèlent une grande hétérogénéité d'une parcelle à l'autre. La maturité sucre est excellente de 12.6 à 12.8% d'alcool potentiels. Les parcelles du bas du village dans des sols sableux ou sans grosse terre, et les jeunes vignes, montrent des signes de sécheresse accentués, avec une perte des feuilles du bas, et certains signes de flétrissement des baies avec quelques blocages de maturité. Des phénomènes de concentration des baies se mettent en place et le jus vient à manquer. Les peaux sont épaisses et riches en composés phénoliques.

Nous notons cependant des niveaux d'acidité plus élevés qu'en 2003, donc une belle structure en acide tartrique, les ph sont cependant des ph de fin de fermentation malolactique.

Une pluie salvatrice est arrivée le 21 Août et le 28 Août avec 15 mm et 10 mm de pluie respectivement. Cela a cependant permis de détendre les peaux des raisins. La maturité phénolique des tanins semble être là et nous décidons de démarrer nos vendanges le samedi 29 Août.

Ce Millésime solaire demandera toute notre attention pour travailler les extractions en douceur et gérer les températures de fermentation. Les derniers jours d'Août annoncent un retour à des températures de saison ce qui nous permettra de vendanger dans de bonnes conditions.

Cépage : 100% pinot noir

Nature du sol : Le terroir des bas des coteaux de la Côte St Jacques et de Brochon est constitué de sols restés sur place. Ce sont les plus puissants et les plus charnus. Ces vins splendides, séveux, très bouquetés sont promis à une longue garde. Citons : Au Vellé, En Champs, Champerrier, Jeunes Rois.

Notre parcelle de Champerrier, vieille vigne, est notre plus vieille vigne de Gevrey : elle a été plantée par Félix Tortochot en 1920. Elle donne un vin qui émerveille par sa densité et sa texture.

Superficie : 0,72 hectare

Assemblage de parcelles (moyenne d'âge de parcelles : 60 ans), situées dans le village de Gevrey-Chambertin.

Vignes aux rendements modérés : environ 35 hl/ha

Donne un vin avec une belle structure, une belle acidité, aux tanins fermes.

Peut se boire dans les 5 à 10 ans.