

Jean-Claude Rateau Beaune 1er Cru "Les Reversées" rouge 2020



Prix du produit :

288,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Claude RATEAU

Millésime: 2019

Appellation: Beaune 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Reversées

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Les Pinots noirs issus des Reversées donnent des vins fins d'un soyeux incomparable dans leur jeunesse.

Ils expriment toute la sensualité et la féminité des Beaune.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JC RATEAU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Jean-Claude Rateau Beaune 1er Cru "Les Reversées" rouge 2020

Terre de Vins ("notre sélection de vins de fêtes", nov. 2022) : *Un de ces bourgognes qu'on aura du mal à garder. L'élégance le dispute à la gourmandise dans ce premier cru à l'aromatique de fraise, cassis et framboise bien mûrs, et aux tanins soyeux. Un charmeur vinifié avec beaucoup*

de temps et presque sans intrants, comme le veut la philosophie de la maison. Avec un gigot d'agneau de sept heures.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce climat est une veine de sol brun calcaire très argileux. Les reversées donnent des vins très nuancés d'un millésime à l'autre. Les années de grande maturité, comme 1999 ou 2002, le vin est profond, riche, d'une certaine austérité dans sa jeunesse. Le vieillissement en bouteille lui confère noblesse et complexité. Les années de moindre maturité, comme 2000, les Reversées donnent des Pinots noirs fins d'un soyeux incomparable dans leur jeunesse.

Ils expriment toute la sensualité et la féminité des Beaunes.

Vendanges éraflées 60 à 90 %, fermentation levures indigènes, pigeages légers matin et soir, macérations longues avec dégustation quotidiennes en fin de fermentation alcoolique. Puis élevage sous sous bois (fûts de 4 à 10 ans, pas de fûts neufs, le boisé n'est pas le style du domaine) sur lie sans soutirage . Soutirage final à l'air comprimé pour limiter l'usage de pompe. Filtration kieselguhr (Le **kieselguhr** est une variété de diatomite, une roche sédimentaire siliceuse d'origine organique et fossile, se composant de restes fossilisés de diatomées. Sa granulométrie est généralement comprise entre 10 et 200 µm. Il est tendre et très léger en raison de sa forte porosité. Cette dernière propriété lui permet d'être utilisé pour la filtration dans l'industrie, notamment pour le vin et en brasserie.) avant mise, mise sous gaz inerte pour minimiser les apports de SO2.

À la Vigne

Des sols vivants. Tous nos sols sont labourés, avec différentes suites de travaux correspondant à la nature de chaque sol, ainsi qu'au moment de l'année. Buttage d'automne, débuttage de printemps, travail léger et superficiel d'été, et bien sûr respect de la flore sauvage dès que les conditions lui sont plus propices (période humide, repos de végétation). Le maintien de la fertilité se fait à base de fumiers compostés, de rares engrains organiques, en évitant tout excès.

Un encépagement riche et adapté . Nous privilégions toujours les sélections massales, et recherchons la grande diversité dans nos parcelles, soit en cépages uniques, soit en complantation.

Une taille respectueuse . Nombreuses sont les vignes menées en cordons afin de favoriser un meilleur ensoleillement des raisins, produire des grappes plus petites et plus saines. Pour les vignes anciennes, nous pratiquons désormais une taille limitant les plaies de taille et respectant les courants de sève du cep (taille Guyot Poussard).

Biodiversité et paysage. Nous respectons tout buisson, talus, pierrier et mur afin d'abriter une faune variée et favoriser une flore riche et complexe. Au besoin, nous replantons des haies. Les arbres fruitiers retrouvent leur place aux abords des vignes, et de nombreuses plantations

sont prévues.

À la Cave

Bien sûr, la récolte est manuelle, afin de ramasser, dans la bonne humeur, des raisins parfaitement triés, au mieux de la maturité du millésime.

Après un pressurage lent pour les blancs, ou un foulage léger pour les rouges au début de la macération des grains ou des grappes entières, les moûts partent spontanément en fermentation, avec leurs levures indigènes.

L'idéal est d'obtenir un vin sans intrant, excepté l'ajout d'une dose de soufre la plus limitée possible. Quelques cuvées sont élaborées sans sulfite.

L'élevage, en cave, privilégie le bois, l'acier émaillé, et l'inox.

Un suivi analytique et des dégustations régulières permettent d'élaborer des vins sans manipulations inutiles. Tous les vins sont élevés sur lies, jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine. Nos vins sont proposés prêts à la vente, avec un élevage en bouteille, en cave, idéal pour chaque cuvée.