

Domaine Tortochot Gevrey Chambertin Vieilles Vignes rouge 2023



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Chantal Michel (TORTOCHOT)

Millésime: 2023

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Joli **Gevrey Chambertin** dans un excellent millésime 2023. A attendre si possible quelques années, comme tous les grands Bourgogne.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TORTOCHOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Tortochot Gevrey Chambertin Vieilles Vignes rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaire du domaine sur le millésime 2023 : Encore une année bien particulière mais c'est ce qui fait le charme du métier de vigneron.

L'hiver a été doux et raisonnablement arrosé. Le printemps a été frais, la saison pas trop précoce, nous avons donc échappé au gel de printemps et maintenu notre deuxième taille tardive. La fleur est donc passée rapidement dans de très bonnes conditions vers le 10 Juin.

L'été a alterné entre périodes fraîches et plus douces et régulièrement arrosées par des pluies d'orages. Il a été chez nous plutôt frais par rapport aux dernières années.

Nous avons cependant connu trois périodes avec des pics de chaleur importants, une en juillet, une autour du 15 août et la dernière début septembre. Les maximums frisaient les 38 degrés les après-midis. Un record pour une fin d'été après le 15 août.

Cette météo capricieuse a pu profiter aux maladies, oïdium mais surtout mildiou d'une virulence exceptionnelle. Il a fallu une rigueur à notre chef de culture pour respecter un calendrier de traitement sans faille.

Nous avons réussi à préserver une récolte généreuse pour nos vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans.

Début septembre la vigne a eu du mal à murir tous ses raisins. Au retour de vacances fin Août, la vigne avait très peu poussé pour nourrir en sucres ses raisins. Mais il a fallu se battre avec l'herbe qui a eu un développement exceptionnel. Les vignes ont bien passé l'été en gardant toutes leurs feuilles, signe qu'elles avaient une réserve d'eau suffisante.

Nous avons décidé de repousser notre date de début vendanges au 11 septembre et avons attendu que les fortes chaleurs cessent pour préserver nos vendangeurs.

La dernière semaine les raisins sont passés de 11.5 % degré potentiels à 12.5 voire 13 degré potentiels, suite aux phénomènes de concentration qui se sont mis en place. L'acidité est même remontée car les raisins ont perdu du jus et concentrent les sucres et l'acidité.

Les premiers raisins que nous goutons ont un bel équilibre, une acidité stable avec une part belle au tartrique qui a été préservé en raison de l'été plutôt frais.

Les premiers mouts ont été tous refroidis à 15 degrés pour empêcher des départs en fermentation trop rapides.

Nous croisons les doigts pour que les orages annoncés nous épargnent car la maturité sucre et phénolique étant là, la qualité de la récolte pourrait vite se dégrader.

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.