

Domaine Tortochot Gevrey Chambertin 1er Cru "Lavaux Saint Jacques" rouge 2022



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Chantal Michel (TORTOCHOT)

Millésime: 2022

Appellation: Gevrey-Chambertin 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lavaux Saint Jacques

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un superbe **Gevrey Chambertin 1er Cru à la grâce aérienne**, qu'il vous faudra attendre quelques années pour qu'il exprime tout son potentiel.

Description du produit :

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

Domaine Tortochot Gevrey Chambertin 1er Cru "Lavaux Saint Jacques" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaire du domaine sur le millésime 2022 : L'hiver a été clément et normalement

arrosé.

Une nouvelle fois le gel de début avril a menacé notre vignoble, les températures sont descendues jusqu'à -4°C sur une courte période au lever du soleil, si bien que nous avons échappé au gel. Nous avons aussi changé notre mode de taille en optant pour une taille ancestrale en deux fois, en repoussant d'un mois la taille définitive pour décaler le débourrement des vignes.

La fleur a démarré fin mai, le 26 mai, elle a trainé sur 10 jours, avec des températures fraîches le matin et un vent permanent, entraînant des problèmes de fécondation des raisins que l'on retrouve dans nos raisins millerands.

Le printemps et l'été resteront dans les annales parmi les plus chauds et secs depuis la fameuse année 1976. Trois grosses semaines de canicule ont marqué la vigne sur juillet et août avec des températures avoisinant les 39°C à 40°C.

Nous avons eu un premier épisode de grêle le 4 mai.

Un violent orage avec tornades de vent, pluies tropicales dans la violence, se sont abattus sur Gevrey le 22 juin à 15h, avec 50 mm d'eau tombé en une heure. Les caves ont été inondées, l'église de Gevrey également. L'épisode a été classé en catastrophe naturelle.

La terre des vignobles est descendue dans le village.

Cela a permis de constituer cependant une bonne réserve d'eau qui a aidé les vignes à mieux faire face à la sécheresse du printemps et de l'été. Le secteur le plus touché sur Gevrey a été le secteur des 1ers Crus, Lavaux, Champeaux et les vignes au pied des Gevrey 1ers Crus. Les vignes en plaine ont été relativement épargnées.

La saison de sécheresse n'a pas permis aux maladies de s'exprimer, mildiou, podium et pourriture ont été absents cette année.

Ces conditions d'extrême sécheresse ont marqué les vignes. Les vignes en coteaux et les vieilles vignes ont bien résisté au manque d'eau en raison de leur enracinement profond leur permettant d'aller chercher l'eau dans le sol.

Par contre les jeunes vignes ou celles situées dans les sols caillouteux drainant ont souffert. On peut observer des pertes de feuilles au niveau des grappes, des raisins échaudés par la chaleur, griffures et transformés en momies. C'est un mécanisme de défense de la vigne qui va se mettre en mode survie pour essayer de sauver ses fruits.

Nous avons décidé de ne pas effeuiller les vignes cette année et de rogner plus haut pour apporter une peu d'ombre aux raisins.

Les quelques épisodes de pluie de fin août, 15 mm, ont permis de relancer la photosynthèse et de débloquer certaines vignes dont la maturation s'était arrêtée, suite au stress hydrique.

Nous décidons donc de commencer nos vendanges le 3 septembre 2022, préférant attendre encore un peu la maturité phénolique des anthocyanes et des tanins qui n'était pas encore là fin août.

Les premiers jus que nous goutons sont bien sucrés, très peu acides, les peaux sont très épaisses, les pépins sont marrons et murs.

Il faudra attendre le pressurage pour connaitre le rendement en jus qui devrait être moyen compte tenu des incidents climatiques.

Cépage : 100% pinot noir

Nature du sol : Nous trouvons trois type de Premiers Crûs sur Gevrey Chambertin. Les plus célèbres tapissent la Côte Saint Jacques, c'est ainsi qu'on nommait au XIX ème siècle ce coteau qui va de la Bossière, en début de combe, aux Champeaux qui jouxtent Brochon. Un autre chapelet est installé sous les grands Crûs. Enfin, les meilleures parcelles du cône de déjection, au sortir de la combe, ont mérité également ce nom. Gevrey est une des deux finages les mieux dotés de la Côte de Nuits.

Ce climat ou quartier de terre repéré depuis des siècles donne un vin à la personnalité unique. L'exposition est plein Sud.

Superficie : 0,61 hectare

Très Beau terroir situé à gauche du Clos Saint-Jacques au pied de la Combe de Lavaux.

Vignes dont les raisins ont parfois du mal à atteindre leur maturité optimum en raison de vents froids provenant de la combe.

Caractéristiques du vin : Ce vin rouge cerise, herbacé et épice, possède une structure riche de tannins élégants. Il possède au plus haut point la finesse, l'élégance, avec une bonne structure. Ce vin a une grâce aérienne, une chair délicate.

Notes de dégustation : Arôme de fruits rouges dominants, finesse et élégance.

Ce vin est à boire mûr et à point : à boire dans les 7 à 8 ans.

Service : il convient parfaitement avec les viandes cuisinées et rôties, volailles à goût soutenu, les gibiers à plumes pas trop relevés, les rôtis de marcassins et de chevreuil demandent un millésime de qualité tel que 1983, 1985, 1988.