Jean-Claude Rateau Gevrey-Chambertin rouge 2023

Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Jean-Claude RATEAU
Millésime: 2023
Appellation: Gevrey-Chambertin
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un superbe **Gevrey Chambertin** dont les prix ne battent pas encore de records, c'est assez rare pour être immédiatement encavé, sur le champ, et surtout sur le coup de foudre qui nous a touchés : nous avons vite compris lorsque le vigneron nous a expliqué que ses parcelles étaient situées juste en dessous des climats classés en Grands Crus, donc la zone la plus élégante de l'AOP ! Attention, il est encore **bien trop jeune** à sa sortie en décembre 2024, oubliez le quelques années!!

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JC RATEAU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Jean-Claude Rateau Gevrey-Chambertin rouge 2023

Attention, il est encore bien trop jeune à sa sortie en décembre 2024, oubliez le quelques années!!

Fiche technique rédigée par le domaine :

À Gevrey Chambertin, quelques climats en appellation village se nichent sous les grands crus et premiers crus, au sud de la commune. Nos deux parcelles, En Etelois et Les Epointures, donnent des Gevrey parfumés, fins et gourmands dès leur jeunesse. Une élégance qui plait à nos palais bien beaunois. Beaux sols argilo-calcaires profonds riches en fer, leur couleur rouge en atteste. Bon potentiel de garde, en plein épanouissement dès quelques années, un bel accompagnement pour tout plat mijoté même aux fines épices

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 long 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 engrais 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.