

Charmes-Chambertin Grand Cru 2017

Catégorie de produit	Vins Rouges
Appellation	Charmes-Chambertin Grand Cru (AOC)
Producteur	Domaine Taupenot-Merme
Pays	France
Région	Bourgogne
Millésime	2017
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire avec marne.

Vinification et vieillissement

Les raisins, vendangés à la main, sont transportés rapidement et en douceur dans des petites caisses de 20 kilos vers la cuverie afin d'éviter l'écrasement des baies, l'oxydation et les macérations préfermentaires incontrôlées. La vendange est triée afin d'effectuer une dernière sélection fine des raisins à maturité. La macération dure de 18 à 23 jours dans des cuves en inox thermo-régulées. Afin d'affiner les tanins, un remontage avec oxygénation est pratiqué.

Le vin est ensuite décuvé manuellement (sans pompage). Le pressurage pneumatique est réalisé par fractionnement et à basse pression pour extraire les tanins les plus nobles. Le vin de presse est dégusté avant assemblage.

L'entonnage se fait après 36 à 48 heures de débourage pour conserver un maximum de lies fines.

L'élevage se réalise en fûts de chêne dont 40 à 50 % sont neufs (selon le potentiel qualitatif de chaque millésime). La durée d'élevage, de 15 à 18 mois, varie selon les millésimes et est adaptée pour préserver le fruit. Tout au long du processus, des contrôles de dégustation, accompagnés d'un suivi analytique rigoureux, sont réalisés. Cet élevage sur lies permet généralement d'effectuer la mise en bouteille sans collage ni filtration pour préserver l'expression naturelle du terroir.

Caractéristiques

Ce vin est d'une robe assez colorée. Son expression aromatique intense évoque des notes de fruits rouges ou noirs, des notes animales de musc et de fourrure, et souvent la réglisse lorsque le vin a mûri. Vin élégant, délicat et subtil qui envoûte par la merveilleuse texture de sa trame.

Bref, un grand vin, charmeur et délicat.

Le potentiel de garde de ce grand vin est de 15 à 20 ans, voire davantage suivant le millésime. Ce vin pourra être apprécié à 2 ou 3 ans si vous aimez les vins jeunes exprimant intensément leurs fruits rouges et, au terme de 6 à 8 ans, pour des tanins plus fondus et une plus grande complexité aromatique.

Accords mets et vins

Ce vin fin et puissant fait appel à une cuisine assez corsée et élaborée : gigot de mouton, bœuf bourguignon, civets, coq au vin, pâtés de gibier; fromages puissants (bleus exceptés).

Code produit



Charmes-Chambertin Grand Cru 2017

Québec : 14092284