

VINCENT GIRARDIN

Charmes Chambertin Grand Cru



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les raisins proviennent de la parcelle de Charmes Chambertin dans le village de Gevrey Chambertin en Côte de Nuits.

Sol : Argilo-calcaire avec beaucoup de graviers. La pente est faible. Exposition Est.

Guyot avec différents travaux annuels de la vigne (taille, palissage, effeuillage).

VINIFICATION

Récolte à la main. Les raisins sont triés deux fois (lors de la cueillette et sur la table de tri), puis partiellement égrappés. (si nécessaire, en fonction de la qualité des baies un troisième tri est fait avec notre trieuse optique). Ils sont ensuite mis dans des cuves thermo-régulées.

La fermentation alcoolique peut commencer avec des levures naturelles et va durer environ 3 semaines. Remontages très doux afin de respecter la matière première et d'obtenir le vin le plus pur et le plus représentatif du terroir. Pressurage doux.

ELEVAGE

Le vin, après un léger débouillage, est mis en fûts de chêne français (30% de fûts neufs). La fermentation malolactique peut alors commencer grâce aux bactéries naturellement présentes dans le jus. L'élevage dure 18 mois sur lies fines. Nous suivons le calendrier lunaire pour la mise en bouteille sans collage ni filtration. Le Charmes Chambertin est mis en bouteille quand la lune est descendante et un jour "racine" (vins de garde)..

DEGUSTATION

Le Charmes Chambertin est très coloré. Intensément aromatique, évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges et noirs, ainsi que des notes animales de musc et de fourrure. Souvent, une fois que le vin a mûri, des arômes de réglisse apparaissent. Il est puissant, mais équilibré : un mélange de tannins et de douceur avec un bon niveau d'acidité qui prolonge ses parfums.

METS

la volaille, les viandes rouges, les viandes grillées, le gibier ou avec du fromage