

La Gerbotte (blanc) 2002

Nuits Saint Georges

Le Style du Vin

La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

Le Terroir

La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1998 à 2000). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru. Cependant, le Domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges, afin de laisser le temps aux racines de coloniser en profondeur le sous-sol pour exprimer pleinement toute la race et la plénitude de ce grand terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle calcaire supportant un sol maigre, le micro-climat y est moins « solaire ». Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

En savoir plus

Des fermentations longues et naturelles

Une fois les raisins pressés, nous écouons le jus de raisin dans des fûts de chênes (pas plus de 10% de fûts neufs). Là, commence une transformation complexe : les levures naturellement présentes dans le jus de raisin transforment le sucre en alcool. En travaillant avec nos levures « indigènes », les fermentations sont longues (3 mois ou plus) et délicates (des déviations sont toujours possibles), mais c'est une de ces étapes importantes qui nous permettent de révéler au mieux le goût de nos terroirs dans nos vins.

Accords Mets et Vin

Tonique et charmeur, La Gerbotte se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.



La Gerbotte (blanc) 2002

Nuits Saint Georges

Le Temps

Un grand froid au début de l'hiver, un printemps et un été assez sec puis de grosses chaleurs et des orages à la fin août. Le 10 septembre, le temps se met au beau, cela durera jusqu'au vendanges.

Les Vendanges

Du beau temps sec favorable à la maturité, des vendanges de rêve qui se déroulent du 16 au 22 septembre.

La Récolte

Les rendements se révèlent peu importants mais les raisins présentent des peaux épaisses et des taux de sucres élevés révélateurs d'un millésime de qualité.