
LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2016



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.

EN SAVOIR PLUS

Les raisins sont récoltés le matin, avec des températures encore fraîches puis directement pressés. Le moût est alors débourbé à froid puis la fermentation alcoolique naturelle démarre en cuves. A mi-fermentation, le vin est mis en fûts avec 20 % de fûts neufs. L'élevage sera de 12 mois en fûts et 3 mois en cuves avant sa mise en bouteille.

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2016

LE TERROIR

La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1992 à 2006). 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. Il exprime pleinement toute la race et la plénitude de ce terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle de calcaire blanc supportant un sol maigre, le microclimat y est moins « solaire ». Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

NOTE DE DÉGUSTATION

La Gerbotte 2016 révèle une robe jaune brillante. Le nez, au bouquet net et frais, dévoile des arômes d'agrumes, de silix et des notes légèrement boisées qui s'ouvrent joliment dans le verre.

La bouche est tonique, acidulée et florale. Concentration et acidité forment un équilibre pour ce millésime riche et charmeur doté d'une belle énergie.

LES ACCORDS METS ET VIN

Tonique et charmeur, La Gerbotte est un vin blanc qui 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 Chaourcé. 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.

LE TEMPS

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas... L'hiver 2015-2016 est le plus chaud depuis 1900. Les saisons sont bousculées, les températures hivernales arrivent en mars, avec un décalage de 3 mois. La nuit du 26 au 27 avril marque un tournant car le gel impacte les bourgeons et les premières feuilles. Après des précipitations importantes au premier semestre, l'été démarre en juillet et la véraison débute mi-août avec des conditions enfin sèches permettant aux raisins d'achever leur maturité en septembre.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulés du 27 septembre au 2 octobre.

2016

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2016

LA RÉCOLTE

Juillet est salubre et permet d'assainir la situation pluvieuse avec des conditions favorables à une bonne maturité des raisins. Malgré une faible récolte, ce millésime 2016 est d'une belle qualité, inespérée compte tenu des conditions climatiques difficiles en début de saison.