

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2020



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 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.

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

2020

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 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le premier nez laisse entrevoir de subtiles notes végétales qui cèdent rapidement le pas à de douces notes anisées, de fruits à chair blanche et de noisette. Les notes pâtisseries s'allient à la texture soyeuse et enrobante en bouche, équilibrée par une excellente acidité et un boisé fondu. C'est un vin de caractère avec beaucoup d'audace.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juillet 2022)

LE TEMPS

Après un hiver très clément, le plus doux depuis le début du XXème siècle, la vigne démarre son cycle végétatif dès mars. Les températures printanières placent 2020 dans le trio de tête des millésimes précoces. La floraison est atteinte mi-mai et la véraison est enclenchée début juillet. Un déficit de précipitations persiste au fil des mois, particulièrement en juillet, et la première quinzaine d'août caniculaire accélère la préparation des vendanges.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 25 au 30 août avec un temps estival et seulement une journée de pluie.

LA RÉCOLTE

La précocité du début de saison et le manque d'eau ont un impact non négligeable sur les volumes, très proches de 2019. Exceptionnellement, cette année, nous avons observé que le pinot noir avait atteint sa maturité avant le chardonnay, il a donc été récolté en premier. La présence élevée d'acide tartrique combinée aux fruits gorgés de soleil permet de conserver équilibre et fraîcheur. Le millésime 2020 s'annonce singulier et prometteur.

2020