

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2015



LE STYLE DU VIN

Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étalon avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

EN SAVOIR PLUS

- Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.

- Plénitude du Pinot noir : il faut savoir attendre Les Suchots, le temps lui donne en effet une patine et un toucher exceptionnel. L'impression passagère d'austérité de la jeunesse s'estompe, les tanins s'assouplissent, le vin s'arrondit... La maturité dessine sa sensualité et sa race.

- Des vendanges sur mesure permettent de préserver la fraîcheur du fruit. Les vinifications sont précises, avec des remontages et des légers pigeages pour mettre en valeur le terroir. L'élevage dure en moyenne 15 mois en fûts, avec 40 à 45 % de fûts neufs puis 3 mois en cuves avant la mise en bouteilles.

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2015

LE TERROIR

Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillante, le nez révèle une grande variété aromatique d'épices et d'éléments floraux, en particulier le pétale de rose, la violette et la fraise des bois qui ajoutent une touche d'élégance au nez de thé, de cassis et de cerise noire. La bouche dévoile une texture riche, suave et veloutée avec des tanins très soyeux. C'est un vin joliment construit, pouvant être savouré dans 5 ans environ, néanmoins il lui faudra 12 à 15 années pour atteindre son apogée.

Géraldine Godot, Directrice Technique, août 2017

LES ACCORDS METS ET VIN

Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier comme un filet de chevreuil.

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

LE TEMPS

Un des millésimes les plus précoces de ces dernières années !

Un printemps aux températures estivales a permis une pousse de la vigne rapide, malgré une pression oïdium présente jusqu'en juillet. La véraison s'est enclenchée mi-juillet sous des températures supérieures à 35°C. Des pluies salvatrices sont arrivées en août mais la précocité est restée d'actualité.

LES VENDANGES

Elles se sont déroulées les 3 et 4 septembre pour les blancs et du 4 au 9 septembre pour les rouges.

LA RÉCOLTE

Le mois de juin s'est avéré être le plus chaud depuis 2003 et a entraîné sur certaines parcelles des phénomènes de coulure.

Ce millésime est marqué par un très bon état sanitaire, peu de tri et une maturité phénoménale. Les grappes saines ont permis de vinifier en vendanges

5
1
0
2

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2015

phénologique excellente. Les grappes saines ont permis de vinifier en vendanges entières de nombreuses appellations.
Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la normale.