

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2019



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

2019

2019

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

Le 1er nez est discret puis s'ouvre sur des notes d'épices, de cannelle et de menthol qui amènent beaucoup de fraîcheur. En bouche, les tanins sont enrobants et soyeux. La finale, longue et persistante, révèle toute la puissance, la concentration et la densité de ce terroir. Beaucoup d'élégance pour ce 2019.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juin 2021)

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

Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

LA RÉCOLTE

Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2019

sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2017 sera sans aucun doute fabuleux.