

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2020



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

2020

2020

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 premier nez en retrait laisse ensuite place à de subtiles notes de fruits rouges, de cannelle et de fruits exotiques. Une légère note de violette permet d'apporter d'autant plus de complexité. En bouche, des arômes de fruits rouges contribuent à la texture voluptueuse, pour finir sur une finale puissante et persistante portée par des tanins soyeux. Encore beaucoup d'élégance pour ce millésime.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juillet 2022)

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 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

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2020

observe 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.