



Florence Heresztyn et son mari Simon.

HERESZTYN-MAZZINI

Premier millésime bio

Sur les 5,5 hectares du domaine, l'appellation Gevrey-Chambertin domine. 2019 est un millésime dont Florence et Simon Mazzini se souviendront, puisqu'il s'agit du premier certifié bio. « L'année a été globalement sereine, même si la vigne a manqué d'eau. On a commencé les vendanges le 18 septembre. C'était du caviar qui rentrait en cuverie ! Le millésime se prêtait bien à la vendange entière, que l'on a utilisée à 100% sur les Champonnets et les vieilles vignes Les Songes, et pour moitié dans les Goulots et la Perrière. C'est pour nous une fondation pour le vieillissement, qui apporte aussi de la structure en milieu de bouche et des finales plus longues, sans amertume. Pendant la vinification, nous sommes de moins en moins interventionnistes. On laisse infuser nos vins. Nous avons en parallèle mené un travail sur l'élevage, en sélectionnant 4 tonneliers et en adaptant les vins aux fûts, avec des chauffes différentes ». Membre d'un groupe de phytothérapie depuis 2017, le domaine va généraliser l'utilisation d'engrais verts.

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 06 22 77 14 44

Gevrey-chambertin premier cru

Les Champonnets - 17,5

Nez profond, concentré de cerises noires et de myrtilles. Superbe bouche charnue, fruitée, avec une grande fraîcheur en finale.

Gevrey-chambertin vieilles vignes - 17

Nez riche, dense avec un bel élevage. La bouche est concentrée, gourmande, avec des notes de fruits « sucrés » et un bel équilibre.

Gevrey-chambertin premier cru Les Goulots - 16,5

Nez riche, profond sur les fruits noirs et les épices. Bouche tendre, opulente avec une belle noblesse des tanins.

Gevrey-chambertin vieilles vignes

Les Songes - 16

Nez doux, fruité et floral. Jolie chair en bouche avec des tanins veloutés et gourmands. On sent la maturité du fruit.

Gevrey-chambertin premier cru La Perrière - 14,5

Gevrey-chambertin Clos Village - 14

HERESZTYN-MAZZINI @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 33 62 71

Clos-saint-denis grand cru - 17

Le domaine exploite 25 ares en Clos-Saint-Denis. Son 2019 présente une robe intense, des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est consistant, soyeux, harmonieux, charnu, très long en bouche.

Morey-saint-denis premier cru rouge

Les Millandes - 16,5

Le domaine a pris l'option de vinifier cette cuvée à 100% en vendange entière et c'est très réussi. Robe intense. Arômes sensuels de fruits noirs, de fleurs... Le vin est soyeux, « tapissant », velouté et élégant.