

Accueil > Actualités > Gevrey-Chambertin, des hauts et des bas en 2021 !

publié le 24 novembre 2022

DÉGUSTATIONS DOMAINES ET MAISONS MILLÉSIMES-
VENDANGES RENDEZ-VOUS ŒNOTOURISME VIGNOBLES

Gevrey-Chambertin, des hauts et des bas en 2021 !

Jeudi de la semaine dernière, les vigneron·ne·s de Gevrey-Chambertin, en Côte de Nuits, ont organisé leur traditionnelle manifestation du Roi Chambertin. Les festivités ont débuté dans l'après-midi par la dégustation d'une centaine de bouteilles du millésime 2021 (en cours d'élevage pour la plupart) en Gevrey-Chambertin villages, premiers crus et grands crus. Comme nous avons pu le constater dans notre dégustation du printemps dernier (numéro août-septembre de Bourgogne Aujourd'hui), la météo capricieuse du millésime se retrouve dans les vins avec une très grande hétérogénéité dans les styles, les niveaux des cuvées présentées et une évidence ; coincé entre des millésimes "solaires", 2021 nous ramène dans le passé, avec des vins de demi-corps, ciselés, où la fraîcheur, la pureté, l'emportent sur la richesse et la chair. On aime où on aime moins ce style de millésime "classique" qui devient de plus en plus rare en Bourgogne, mais c'est ainsi !

Retrouvez ci-dessous nos coups de coeur de cette dégustation du Roi Chambertin (*sélection des vins et notes de dégustation : Gabrielle Halifax*).

HERESZTYN-MAZZINI

Gevrey-Chambertin vieilles vignes Les jouises – 17

Vinifié avec 50% de vendange entière, ce vin exprime des arômes concentrés de fraises des bois, de mûres... En bouche, une jolie note boisée-épiceée douce, un fruité noir charnu et une belle structure tannique mure et raffinée.

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru La Perrière – 17,5/18

Robe intense. Arômes frais, délicats, de petits fruits rouges, d'épices... Le vin est dense, avec des tannins élégants, souples, un fruité généreux, précis, une finale longue et saline. Superbe !

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru Les Goulots – 16,5

Petites notes grillées au nez qui s'estompent vite pour laisser place à la cerise fraîche, croquante, à la griotte. Saveurs de fleurs, de griottes en bouche, avec une finale structurée, ferme mais de très belle qualité. Du potentiel !