



Gevrey-Chambertin 1er cru "Les Corbeaux"

Parcelle de 22 ares composée d'une vigne de 35 ans pour les 2/3 et d'une petite partie de plus de 70 ans. La vigne est située en pied de coteau en amont de la route des grands crus à la sortie du village, juste avant les Mazis-Chambertin. Elle est établie sur dalles calcaires à entroques pour sa partie basse.

Loin du caractère terrien qu'on prête souvent aux crus de ce village, le gevrey-chambertin 1er cru Les Corbeaux du domaine profite des écoulements d'air frais de la combe Lavaux qui apportent équilibre, finesse et un côté plus aérien. Le vin s'exprime toujours avec un beau fruit et beaucoup de précision dans la trame tannique.

Viticulture

Le domaine pratique la biodynamie dans son approche de la culture de la vigne. Les ceps sont taillés en Guyot simple ou en cordon de Royat suivant leur vigueur. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'ouvrir la végétation, etc.

Le passage de la charrue est complété par une finition manuelle à la pioche sur chaque pied. Dès la mi-juillet, on laisse une végétation spontanée se développer.

Un effeuillage dans la zone des grappes est réalisé pendant l'été avec, sur quelques pieds vigoureux, une vendange verte.

Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

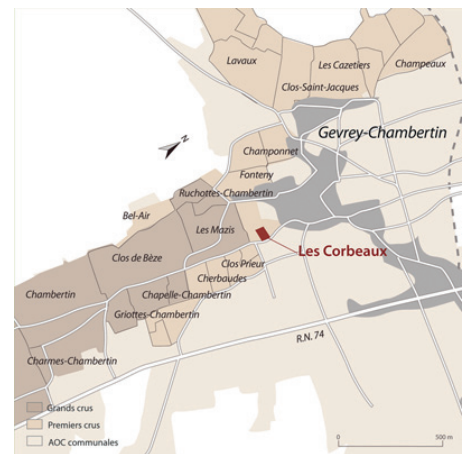
Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

Vinification

Les vinifications sont réalisées en cuves de chêne tronconique ouverte. Suivant les millésimes et les crus, un pourcentage de vendange entière est conservé (maxi 30%). Les fermentations se font en levures indigènes, avec quelques pigeages manuels. Le pressurage est délicat (presseur pneumatique). Après débouillage, les vins sont transférés en fûts par gravité.

L'élevage dure de 18 mois dans des fûts de chêne à grain fin, d'origine française (Tronçais, Allier) avec 30% environ de fûts neufs pour le grand cru et les 1er crus, un peu moins pour les appellations « villages ».

Les crus ne sont ni collés, ni filtrés. Les mises se font sous gaz neutre afin de minimiser les apports de SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.



site en construction