



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Domaine HUMBERT, Gevrey-Chambertin 1er cru CRAIPILOT 2017

75 cl    Rouge    Bourgogne, Côte de Nuits    AOC Gevrey-Chambertin Craipillot    1er cru



### La note Le Meilleur Du Vin

**95+/100**

Emmanuel Humbert, rejoint par son neveu Pierre-Yves, est un très fin et exigeant dégustateur, il applique à sa production toute l'exigence que l'on peut et doit avoir quand on exploite d'aussi beaux terroirs que ceux de Gevrey. Tous les millésimes depuis des lustres sont réussis, dans un style associant parfaitement puissance, complexité, finesse et générosité. 2020 poursuit dans cette voie avec la plénitude d'un très grand millésime. 2021 sera prêt un peu plus tôt et tous les crus sont déjà savoureux, ils permettront d'attendre les 2022 que le millésime a permis plus construits. Ici on aime le travail bien fait.

Le domaine est noté 4\*/5 au guide Bettane & Desseauve. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

### Humbert Frères (Gevrey-Chambertin)

#### Le vin

Gevrey-Chambertin, l'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie des arômes spontanés de l'appellation Gevrey-Chambertin, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, l'appellation Gevrey-Chambertin s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde en fonction de leur appellation, excellent pour apprendre les millésimes.

À la fois gras et onctueux, superbe finale saline, complexe, l'intensité des saveurs est de premier ordre. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 96/100)

L'ancien bassin à poissons des moines de Cluny aurait donné son nom au climat. C'est une grande

réussite à l'image de celle du 2010 par sa grande élégance de parfum et texture, son tannin précis. Belle bouteille de construction lente. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 96/100)

Très mûr tout en montrant une pointe de végétal. Racé, c'est un vin d'élégance, d'une finesse rare en provenance du haut de la zone des Lavaux qui a particulièrement réussi cette année. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 97/100)

## La presse spécialisée en parle

Emmanuel Humbert, rejoint par son neveu Pierre-Yves, est un très fin et exigeant dégustateur, il applique à sa production toute l'exigence que l'on peut et doit avoir quand on exploite d'aussi beaux terroirs que ceux de Gevrey. Tous les millésimes depuis des lustres sont réussis, dans un style associant parfaitement puissance, complexité, finesse et générosité. 2020 poursuit dans cette voie avec la plénitude d'un très grand millésime. 2021 sera prêt un peu plus tôt et tous les crus sont déjà savoureux, ils permettront d'attendre les 2022 que le millésime a permis plus construits. Ici on aime le travail bien fait. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4\*/5)

## Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** Côte de Nuits
- **Appellation principale :** Gevrey Chambertin
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Le sol est constitué de déjections marneuses et de cailloux issus de la Combe de Lavaux. Il est bien drainé en son milieu par le fossé du Grand Vaux.
- **Vignoble :** Craipillot est à la sortie haute du village de Gevrey-Chambertin, à l'entrée de la Combe de Lavaux, au pied du Clos Saint-Jacques
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2017
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2029
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse