LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine HUMBERT, Gevrey-Chambertin 1er cru ESTOURNELLES SAINT-JACQUES 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin Les Estournelles Saint-Jacques 1er cru

La note Le Meilleur Du Vin

95-96/100

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.

Parcelle au dessus des Lavaux Saint-Jacques qui donne un vin en général assez fin par rapport à ses

voisins immédiats. C'est le cas de ce 2020 avec en complément la plénitude de ce beau millésime. Il finit délicat, salin. (Bettane & Desseauve, millésime 2020, noté 95/100)

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 2017, 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 :** les premiers crus occupent la partie haute de la Côte avec des sols bruns calcaires peu épais, ainsi que le coteau bien exposé de la combe de Lavaux
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2027 et 2036
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse