



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine CHEVILLON-CHEZEAUX, Nuits-Saint-Georges 1er cru "LES PORRETS" 2022 magnum

150 cl magnum Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Nuits-Saint-Georges Les Porrets 1er cru



La note Le Meilleur Du Vin

94+/100

Le domaine CHEVILLON CHEZEAUX exploite à ce jour 8 ha de vignes toutes classées en AOC. La philosophie du domaine est de faire des vins respectueux du terroir et du cépage, avec beaucoup de finesse, de l'élégance et du fruit, une belle complexité aromatique, du volume et du caractère. Le-meilleur-du-vine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

2022 : malgré un été chaud et caniculaire, nous avons rentrés un millésime 2022 très qualitatif et surtout avec des rendements, pas pléthorique, mais qui s'approche de nos rendements autorisés, là où on obtient les vins les plus qualitatifs et les plus équilibrés. Les raisins 2022 sont d'une qualité irréprochable. Les jus de raisins étaient très aromatiques avec de beaux arômes de fruits frais dans la cuverie. Les fermentations alcooliques se sont très bien déroulées avec une très belle extraction de fruits, de couleur et de tannins. Les vins obtenus sont très "bourguignons" avec des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, des arômes floraux. Les vins sont très bien équilibrés (très bon rapport sucre/acidité) avec une belle structure, et une bonne complexité. Les vins sont donc complets, pleins, gourmands, friands, que nous retrouverons en bouteilles après un élevage en fûts de 12 à 16 mois suivants les appellations.

Chevillon-Chezeaux (Nuits-Saint-Georges)

Le vin

La robe est soutenue. Il nous séduit dans sa jeunesse par un fruité aux nuances fraîches. Charme confirmé en bouche par la douceur de l'attaque, introduction à une charpente aux tanins fins et aimables. Avec l'âge, il s'épanouit, nous suggérant une gamme aux nuances balsamiques, réglissées et fourrure.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Nuits Saint Georges
- **Appellation principale** : Premiers Crus de Bourgogne
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Sols bruns calcaires très graveleux, profonds, fraction fine limono-argileuse calcaire brunjaunâtre sur matériaux soliflués avec cailloutis d'oolite blanche et de calcaire de Premeaux.
- **Vignoble** : Partie Sud du vignoble, territoire de Nuits-Saint-Georges, exposition Est, pente 12%, altitude 250/260 mètres, âge des vignes 45 ans.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Décuvage à l'aide de tapis élévateurs pour limiter la trituration de la vendange. Pressurage pneumatique. Entonnage par gravité en fût de chêne.
- **Elevage** : Elevage en fûts de chêne de 12 à 16 mois selon les appellations avec 20% maximum de fûts neufs. Les vins sont ensuite embouteillés si possible sans collage, ni filtration.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2034
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier à poils, fromages à pâte molle et croûte lavée de type époisses, langres ou soumaintrain.
- **Coup de coeur** : Non