



Lucien Boillot et Fils, Chevrey-Chambertin (Bourgogne)

Gevrey-Chambertin AC

Millésime	2022
Viticulteur	Lucien Boillot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Ce Gevrey-Chambertin Village est produit à partir de 12 parcelles, formant un véritable mosaïque des sols de ce village, composés de calcaire, d'argile et de sols alluviaux. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un maximum de 30 % de fûts neufs, pendant une période de 16 à 18 mois, selon le millésime. La mise en bouteille se fait au domaine par gravité, sans filtration ni collage.

Notre note de dégustation

Rouge rubis éclatant. Arômes de fraise, de mûre, de violette et de rose, qui, avec l'âge, évoluent vers un bouquet de réglisse, de cuir, avec des accents de gibier et de sous-bois. En bouche, il est plein et puissant, riche et charpenté, avec une structure solide, et des tanins veloutés sans aucune dureté. Un vin avec un grand potentiel de garde.

Lucien Boillot et Fils

Lucien Boillot est un grand nom de la Bourgogne qui pourrait pourtant vous être inconnu, car 85% de ses bouteilles sont destinées à l'exportation. Représentant de la sixième génération d'une famille de vignerons originaire de Volnay, Lucien s'installe en 1950 au cœur de Gevrey-Chambertin, où il commence à acquérir ses premières vignes sur des terroirs prestigieux de Premiers Crus. Dans les années 1980, le domaine prend son essor grâce à l'acquisition de nouvelles parcelles et à la transmission par son père des principales appellations de la Côte de Beaune. On parle alors de terroirs exceptionnels pour des vins d'exception, des deux côtés de la Côte, avec des parcelles situées notamment à Pommard, Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges... Aujourd'hui, c'est Pierre Boillot qui succède à son père Lucien, pour qui «un grand vin est une libération». Un domaine à (re)découvrir absolument et à suivre de près, car comme vous l'avez peut-être remarqué, ses cuvées sont d'une rareté précieuse!



Convient avec

