



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

## Latricières Chambertin Grand Cru AC

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>Millésime</b>   | 2017              |
| <b>Viticulteur</b> | François Feuillet |
| <b>Région</b>      | Bourgogne         |
| <b>Degré</b>       | 13% vol.          |
| <b>Cépages</b>     | 100% Pinot Noir   |

### Vinification

Les vignes de 65 ans sont orientées au sud-est et poussent sur des sols calcaires maigres dans le lieu-dit Latricières Chambertin. Après le pressurage, les vins sont clarifiés pendant deux semaines et élevés en fûts. L'élevage se fait à 40 % en fûts neufs et à 60 % en fûts de 1 à 5 ans. Après 13 mois d'élevage, les vins sont transférés en cuves, reposent pendant 3 mois, puis sont mis en bouteilles sans filtration ni collage.

### Notre note de dégustation

Couleur carminée. Un nez poudré avec des arômes de cerises, de framboises, de pêches, de tomates séchées, de poivre blanc, de bâtons de cannelle, une touche de sel, de noisettes fraîches, de rose fumée et de muscade. Belle tension, tanins délicats et une finale d'une longueur vertigineuse.

## François Feuillet

Le domaine François Feuillet à Chevannes est le fruit de la collaboration de deux générations différentes, unies par une passion commune pour le vin: François Feuillet, un homme d'affaires français de renom, et David Duband, un jeune œnologue. François Feuillet est tombé amoureux de la Bourgogne et a commencé à acheter des vignes dans les années 1990, privilégiant de petites parcelles dans les villages de Vosne-Romanée et de Nuits-Saint-Georges. C'est également dans les années 1990 qu'il rencontre l'œnologue David Duband, qui venait de terminer ses études d'œnologie à Beaune. Les deux ont entamé une collaboration qui perdure jusqu'à aujourd'hui. En 1998, le domaine François Feuillet produisit son premier Grand Cru Echézeaux et, jusqu'à aujourd'hui, il a acquis les meilleurs Grands Crus et Premiers Crus de la région. Aujourd'hui, le domaine s'étend également sur les villages de Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. En ce qui concerne la vinification, l'œnologue David Duband privilégie une approche non interventionniste afin de produire des vins typiques, harmonieux et équilibrés qui reflètent chacune des parcelles.



## Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55  
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01  
[www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

