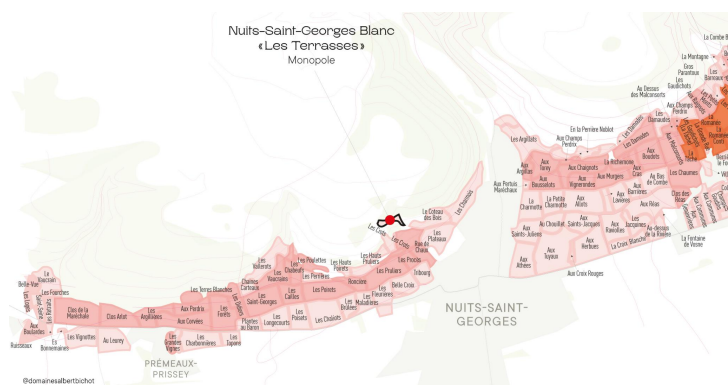


NUITS-SAINT-GEORGES "LES TERRASSES" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 0,85 ha

Âge moyen des vignes : 25 ans



PRÉSENTATION

Construit au début du 19^e siècle, le Château-Gris se situe sur un coteau au sud-ouest de Nuits-Saint-Georges, au cœur d'un clos de 3,4 ha. Il tire son nom de son toit recouvert d'ardoises grises alors que la tuile prédomine en Bourgogne : un nom donné à l'époque par la population locale et qui est resté en usage. Suite à une décision de justice des années 1920, le nom de Château-Gris a d'ailleurs pu prévaloir sur le nom du lieu-dit "Les Crots" où se trouve la parcelle.

Le vignoble est planté en terrasses pour s'accrocher à la pente du coteau à une altitude de 260 à 330 mètres. Les parcelles au pied du Château produisent le Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Château-Gris" rouge alors que celles en altitude sont plantées en Chardonnay. Elles permettent d'élaborer ce Nuits-Saint-Georges "Les Terrasses", un vin rare lorsque l'on sait que moins de 4% des Nuits-Saint-Georges sont des blancs.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet raffiné aux notes florales et minérales doublées d'une pointe toastée. Au palais, ce vin très parfumé, à la fois franc et rond présente un support minéral bien marqué et un boisé élégant et discret. Sa longue persistance en bouche est à souligner.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

CITATIONS

Revue du Vin de France : 92/100 (2023)

Jasper Morris : 92-93/100 (2023)

Decanter : 94/100 (2022)

Tim Atkin : 92/100 (2020)

