

Domaine Bruno Clair Marsannay "Les Grasses Têtes" rouge 2014



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2014

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Grasses Têtes

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 85-87/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE B. CLAIR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Bruno Clair Marsannay "Les Grasses Têtes" rouge 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 15,5/20 : *Les 2014 sont frais et nerveux, dans un profil tendu, aiguisés et épurés dans leurs saveurs. Les Grasses Têtes offre plus de souplesse [que Les Vaudenelles, ndlr] et des tanins fins, avec de l'élégance et une finale réglissée.*

Bettane et Desseauve 2017 : 16/20. *Du jus, net, profond, grande plénitude de bouche, long, racé. Apogée : 2018 à 2028.*

La Revue des Vins de France n°610 (avril 2017) : 16,5/20. "**Bourgogne : ces crus modestes qui tutoient les grands, sauf pour les prix**". *Sous un voile rouge tendre, le nez offre des arômes de bois fumé et de clafoutis à la cerise. Le jus souple est né tanins à la fois gras et soyeux. Une signature pour un grand vin.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin - Oct, 2015) : 85-87/100. *The 2014 Marsannay Grasses Têtes has a well defined, pretty bouquet with raspberry and blackcurrant scents, hints of rose petal in the background. The palate is medium-bodied with fine tannin, quite strict and linear with good acidity, and a little too serious on the finish for my liking -- but hopefully it will forage a little more charm by the time of bottling. A bit "bolshie" at the moment. **Drink** : 2016 - 2021.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont a hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

Terroir : les terroirs donnent des vins rouges plutôt tanniques et bien structurés. Les attendre de 3 à 8 ans selon le cru et le millésime s'avère souvent essentiel pour laisser s'exprimer le potentiel qualitatif du vin et votre plaisir. L'origine du nom des Grasses-Têtes n'est pas bien défini. Ce terroir, situé en milieu de coteau, est composé d'un sol très argileux (grasses terres) mêlés à de grands bancs calcaires (grosses têtes).

La terre y est plus lourde, cela se reflète dans les vins : le Marsannay Grasses-Têtes est un vin plus puissant et plus tannique. Les connaisseurs y retrouvent souvent des parfums de fruits rouges et de réglisse. Il demande, plus de temps aussi, de **4 à 8 années de garde**.

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Un climat structuré qui mérite une grande patience, issu de grasses terres (argiles) et de grosses têtes (grands banc calcaires).