

Domaine Bruno Clair Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Saint Jacques" rouge 2015



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2015

Appellation: Gevrey-Chambertin 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos Saint-Jacques

Bettane + Desseauve: 19.5/20

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE BRUNO CLAIR

Commentaires sur ce

Domaine Bruno Clair Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos de Saint Jacques" rouge 2015 :

Bettane et Desseauve 2018 : 19,5/20. *Le grain de tannin et le fruité noir unique du clos saint-jacques. Onctuosité raffinée et longueur de bouche incroyable. Splendide réussite à la finale interminable. Même les plus blasés marqueront l'arrêt devant lui comme un certain Napoléon l'aurait fait devant le clos de Vougeot. **Apogée** de 2019 à 2027.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2016) : 95-97/100. *The 2015 Gevrey Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques has a very well-defined bouquet that offers lifted redcurrant and wild strawberry aromas, interwoven with wet limestone and almost flint-like scents. The palate is medium-bodied with very fine tannin. This is seamless and silky smooth, a Clos Saint-Jacques determined to show the other vineyards what it can do. Beautiful delineation and focus on the finish, this is an outstanding Clos Saint-Jacques from Bruno Clair that will offer 20 or*

30 years of drinking pleasure. Drink date 2021-2045

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.

Vendanges : Vendanges manuelles sur l'ensemble du domaine et tri impitoyable de la vendange à la vigne.

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.

"Selon plusieurs anciens chroniqueurs, le Clos Saint Jacques était classé "tête de cuvée " soit l'équivalent de nos grands crus d'aujourd'hui.

Il passe maintenant pour être le plus fameux des premiers crus de Gevrey-Chambertin. Le **Clos Saint-Jacques** est exploité par cinq viticulteurs qui possèdent tous une parcelle qui s'étend de bas en haut du coteau ce qui confère un grand équilibre aux vins. L'encépagement de notre parcelle est particulièrement remarquable grâce aux sélections massales réalisées par mon père il y a plus de 30 ans.

La moitié de la parcelle a été plantée en 1957, l'autre partie en 1972. La vigne y est d'une régularité qualitative étonnante. **Le Clos Saint-Jacques** produit toujours un vin fin, complexe et de grande garde.

N.B. Cette vigne appartient à ma mère, Geneviève Bartet. Jusqu'au millésime 1998, le vin était vendu sous l'étiquette Domaine G. Bartet et j'en assurais la culture et la vinification depuis 1986. À partir du millésime 1999, c'est sous l'étiquette du Domaine Bruno Clair qu'il est commercialisé."

Description brève du produit :

Le plus fameux 1er Cru de Gevrey-Chambertin, dans le grand millésime 2015. Tout simplement. **19,5/20 B+D, 95-97/100** Martin/Parker.