

## Domaine des Croix



**Situation :** « C'est fou comme une rencontre peut changer le cours d'une vie. » C'est sans doute ce que l'on peut se dire quand on retrace le parcours de David Croix, jeune vinificateur reconnu, qui œuvre depuis 2005 à la tête de ce domaine devenu l'une des révélations bourguignonnes de ces dernières années.

Chaperonné par la célèbre importatrice américaine, Becky Wasserman, David Croix devient très vite gérant de la maison Giroud. Il apprend en 2004 que le domaine Duchet, à Beaune, est à vendre. Au détour d'une conversation lors d'une visite d'investisseurs étrangers, David Croix y fait référence et ainsi débute son aventure : l'intégralité de la gestion de ce domaine lui est donc confiée.

Aujourd'hui, le domaine des Croix possède des parcelles en Bourgogne rouge, à Beaune sur les 1ers crus Pertuisots, Cent Vignes, Bressandes et Grèves, à Alox-Corton, Corton-Charlemagne et Corton Grèves. Depuis 2008, les vignes sont cultivées selon les principes de la culture biologique. David Croix cherche à élaborer des vins qui soient l'expression la plus pure du terroir et du millésime.

**Encépagement :** 100% Pinot Noir.

**Terroir :** Argilo-calcaire.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 2025-2030

**Observations :** Le Domaine des Croix est en voie d'établir les nouveaux standards qualitatifs de l'appellation. En effet, ce Beaune a un corps aux amplitudes et aux textures peu communes pour cette AOC. Il livre des parfums puissants de cassis, de myrtilles, d'épices et de fruits cuits, que l'on retrouve dans une matière portée par des tanins et une vivacité bien fondue. En bouche, de la chair à vous faire chavirer. Sa texture est étonnante, une impression d'avoir la bouche pleine, très onctueuse. Un régal de pinot noir, tout en équilibre et classicisme.

**Quelques accords :** Poularde sauce suprême, Piccata de veau...

