

# CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2022

## Domaine Lecheneaut



**Situation :** Ce joli domaine familial de 12 ha dirigé par Philippe et Vincent Lecheneaut depuis 1986 est situé dans le célèbre village de Nuits-Saint-Georges. Il s'étend jusqu'à

Marsannay-la-Côte. Cultivant la philosophie du travail de qualité, Ils pratiquent une agriculture saine et exigeante. Ils insistent d'ailleurs sur cette nouvelle viticulture où l'on "fout la paix au vin" : Le gros du travail se fait à la vigne avant tout.

Pratiquant une viticulture honnête, sans esbroufe, ils produisent des bourgognes de type classique, sans excès de corps ni de couleur, dotés d'une belle densité de matière et surtout proposant des expressions fidèles des terroirs. Un domaine en excellente forme sur les derniers millésimes.

**Encépagement :** Pinot Noir 100%

**Terroir :** Le Clos de la Roche est fortement calcaire : à peine 30 cm de terre, peu de cailloutis et des gros blocs de pierre qui lui ont donné ce nom.

**Température de Service :** 16 à 17°C. passage en carafe recommandé

**Potentiel de Garde :** 2028 à 2035.

**Observations :** Le Clos de la Roche donne souvent des vins athlétiques, fougueux et très vineux, portant en eux des arômes d'épices (poivre, cannelle et girofle) et des fruits noirs. C'est un vin de longue garde, toujours constitué sur une juste acidité et une richesse tanique qui n'exclut pas la finesse. Sa longueur en bouche et son impressionnante rétro olfaction en fait un des fleurons de la Côte de Nuits.

**Quelques accords :** Rognon de veau à la parisienne, Gigue de chevreuil marinée et rôtie. Parmentier de joue de bœuf...

