

# GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU « AUX COMBOTTES » 2021 Domaine Arlaud



**Situation** : Le domaine se situe sur le village de Morey-Saint-Denis en Côte d'Or. Acquis par Joseph Arlaud en 1949, son fils Hervé prendra la suite en 1982. Il récupère en 1966 l'ancien grenier à sel de Nuits Saint-Georges, magnifique cave datant du 14<sup>ème</sup> siècle, pour l'élevage de ses vins. Les enfants d'Hervé (Bertille, Cyprien et Romain) apportent leur dynamisme dans la continuité de leurs aînés. Vignerons courageux et volontaires, c'est en 2004 que la totalité du domaine (15 hectares)

est cultivée en accord avec les principes de la culture biologique. En 2009 débute la culture de la vigne en Biodynamie afin de mieux régénérer le sol et la plante. Le domaine pratique également le labour à cheval depuis 2004 sur 4.5 hectares de parcelles afin d'éviter le tassement des terrains.

**Encépagement** : Pinot noir 100 %,

**Terroir** : argilo-calcaire

**Température de Service** : 16 à 17°C. Carafage recommandée.

**Potentiel de Garde** : 2028 à 2035

**Observations** : Le vin offre un bouquet particulièrement harmonieux et charmeur, où fleurs fraîches et fruits rouges se marient pour un maximum de plaisir. Quelques notes subtiles de bois précieux subliment le tout. La bouche s'anime d'une acidité expressive et d'une stimulante déclinaison de poivres, accompagné d'un fruit expressif, dominé par les cerises, la mûre et la groseille. Si les tannins sont assez puissants, ils sont parfaitement au service d'une finale juteuse, droite et pleine d'énergie.

**Quelques accords** : Canard au sang, Epaule d'agneau du Quercy rôtie au miel...

