

GEVREY-CHAMBERTIN 2019

1^{er} cru « Poissenot »

Domaine Humbert



Situation : Le domaine Humbert bénéficie est dirigée par les frères Frédéric et Emmanuel Humbert. Ces vignerons passionnés travaillent, avec un soin méticuleux, un vignoble essentiellement composé de vieilles vignes de Pinot Noir. Si les rendements s'en ressentent, la qualité de leur grand cru et de leurs premiers crus est présente à chaque millésime.

Avec ses sept hectares, le domaine est d'une taille relativement modeste. Ce qui ne l'empêche pas de produire de grands vins rouges de la côte de Nuits. L'essentiel des parcelles est à Gevrey-Chambertin, mais le vignoble s'étend jusqu'à une petite parcelle de Fixin.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2030.

Observations : Ce climat fantastique est exposé plein sud dans la Combe de Lavaux à 400 mètres d'altitude, soit 100 mètres au-dessus des chambertins. Elle est séparée du fameux Clos Saint-Jacques d'Armand Rousseau par le petit climat des Estournelles.

Le chaleureux 2019 apporte un milieu de bouche tout à fait formidable à ce cru réputé très tendu. Une expression tout à fait unique qui donne à "Poissenot" un caractère plus pulpeux sur les notes de fruits rouges et noirs bien mûrs et d'un floral abondant. La bouche est toujours bien droite et verticale mais on reconnaît une dimension plus gourmande dans les saveurs et les tanins.

Quelques accords : Côte de veau en croûte d'olive, gnocchi à la truffe...

