

VOSNE ROMANEE 2018

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 : Calcaires, renforcés de marnes.

Température de Service : 16 à 17°C

Potentiel de Garde : 2023 à 2025

Observations : Ce Vosne est très sombre, encore jeune d'aspect avec ses reflets pourpres, un peu violacés. On pense à une concentration de fruits mûrs, lorsque le nez pénétrant saisi les sens de sa merveilleuse pureté et d'une trace fraîche très légèrement "mentholé". La matière saine, dense et compacte offre un profil aromatique harmonieux qui mêle l'airelle, la fraise des bois, la mûre et une trace d'orange sanguine. La finale légèrement poivrée dure longuement et le vin - comme souvent dans ce domaine - possède une buvabilité hors norme.

Quelques accords : Agneau de lait et Bonnottes à la fleur de sel, Onglet de Blonde d'Aquitaine juste cuit au beurre et cèpes...

