

David Duband



CHAMBERTIN GRAND CRU

2023

Commentaires de dégustation

Arômes captivants de fruits rouges rôtis : framboise, cerise et groseille, complétés par des notes de pruneau et de cuir. Touches de thé noir, de fourrure musquée et de vétiver. Trame de cigare, note poudrée évoquant le matcha, avec une dimension ferreuse rappelant la terre battue et une rondeur d'oignon de Roscoff caramélisé et de concentré de tomate.

Bouche monumentale, d'une complexité sapide exceptionnelle. Ensemble d'une justesse parfaite, porté par l'onctuosité. Longueur vertigineuse et sensation tactile caressante.

Accord : Timbale de porc ibérique, bucatini à la farine de châtaigne et sauce crémée à la réduction de Madère.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 11 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 60 ans

Exposition - : Exposé au levant, plein est

Sols - : Marno-calcaires et limons peu épais