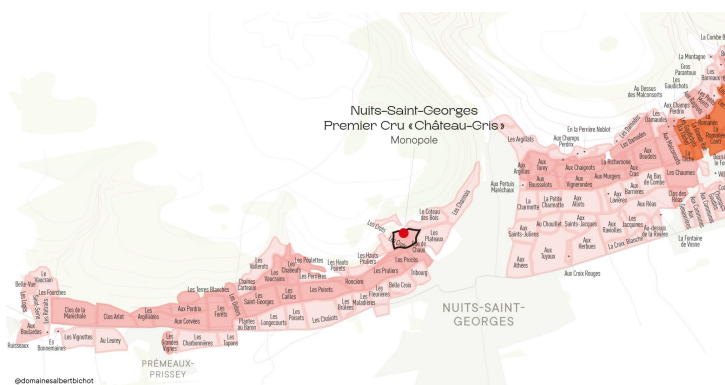


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHÂTEAU-GRIS"

MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 2,55 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Construit au début du 19^e siècle, le Château-Gris se situe sur un coteau au sud-ouest de Nuits-Saint-Georges, au cœur d'un clos de 3,4 ha. Il tire son nom de son toit recouvert d'ardoises grises alors que la tuile prédomine en Bourgogne : un nom donné à l'époque par la population locale et qui est resté en usage. Suite à une décision de justice des années 1920, le nom de Château-Gris a d'ailleurs pu prévaloir sur le nom du lieu-dit "Les Crots" où se trouve la parcelle.

Le vignoble est planté en terrasses pour s'accrocher à la pente du coteau à une altitude de 260 à 330 mètres. Les parcelles au pied du Château produisent le Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Château-Gris" rouge alors que celles en altitude sont plantées en Chardonnay et permettent d'élaborer le Nuits-Saint-Georges "Les Terrasses" blanc.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet très élégant marie des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, fraise, cassis...) à de subtiles notes florales (rose, violette, pivoine...) et à un boisé délicat. Sa bouche très suave combine un fruit riche et charnu à une charpente aux tanins racés. Un vin distingué qui offre une belle sensation de fraîcheur en finale.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf sauce aux échalotes confites

CITATIONS

Tim Atkin : 93/100 (2023)

Revue du Vin de France : 93/100 (2022)

Wine Spectator : 94/100 (2022)

James Suckling : 95/100 (2020)

