



# Gevrey-Chambertin



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **26 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Gevrey-Chambertin et Brochon**.

La commune de Gevrey-Chambertin produit également **9 Grands Crus** (voir FICHE N°25).

Les appellations GEVREY-CHAMBERTIN et GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

## CARACTÈRES DES VINS

L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, ils s'affirment sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde, excellent pour apprendre les millésimes.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : massifs et pourtant veloutés, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité. Vin pour carnassiers, le Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Certains gourmets néanmoins ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, l'enfant du pays, ainsi que le cîteaux, un proche voisin.

Température de service : 15 à 16 °C.

