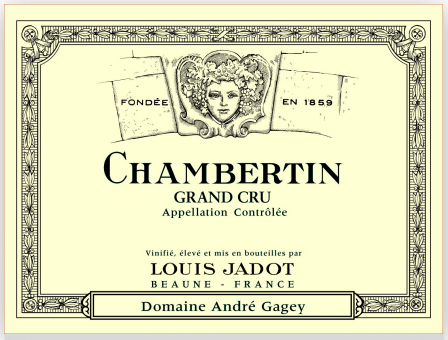
LOUIS JADOT

CHAMBERTIN

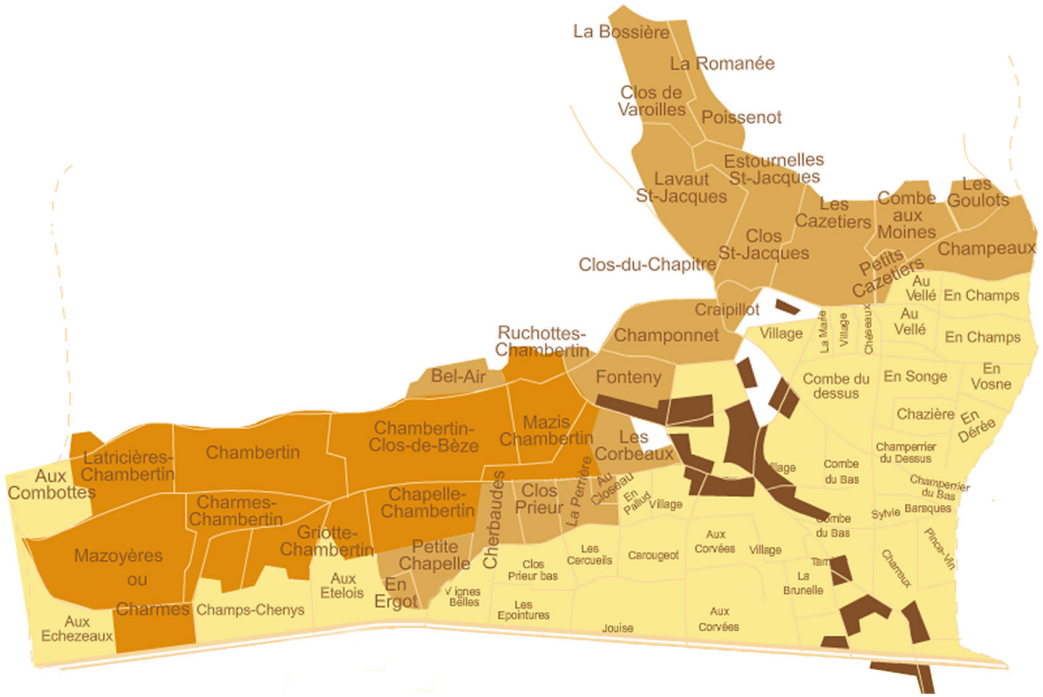


Côte de Nuits

Grand Cru

Rouge

100% Pinot Noir



Situation

Gevrey Chambertin est la commune la plus au Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la Combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

L'origine du Chambertin viendrait de l'un des propriétaires qui s'appelait Bertin et qui eut l'idée de planter de la vigne à côté du clos exploité par les moines. C'est par contradiction du Champ de Bertin que Chambertin aurait été créé.

Le Chambertin est situé sur un sol calcaire en profondeur et argileux en surface, ce qui donne au vin à la fois leur puissance et leur rondeur.

Vinification

Ce vin est fermenté en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Dans sa jeunesse, le Chambertin a la robe très colorée d'un rouge grenat qui en vieillissant prend des nuances pourpre, cuivre. Charnu, corsé, tannique, généreux aux arômes de réglisse et de sous bois, il est très long à s'épanouir et a besoin de quelques années pour trouver son identité.
Compagnon idéal d'un retour de chasse et d'un panier de champignons.

Conservation

Vin de garde par excellence, il se conservera une vingtaine d'années voire plus selon les millésimes, dans de parfaites conditions de température et d'humidité.