

GRAND CRU —

Clos de Vougeot

Quand nous dégustons ce Clos de Vougeot 2022, nous voyageons et nous laissons submerger par un terroir d'exception. Ses pieds de vigne ancestraux et leurs grappes bien mûres nous transportent à travers les âges et nous révèlent leurs secrets...

Ce vin, au premier regard, nous invite déjà à la découverte avec sa robe framboise-violine, sa belle brillance et ses nombreuses larmes épaisses, lentes et légèrement colorées, gages de maturité optimale et de grande qualité.

Son nez flatteur et charmeur aux premières effluves nous bluffe par sa grande complexité aromatique. A de délicates notes florales de rose ancienne poudrée, viennent s'ajouter des arômes de mûre sauvage et de framboise. Après quelques minutes, un bouquet plus racé, automnal s'exprime : des épices de clou de girofle, poivre de Sichuan et fève de Tonka se marient avec enchantement à un léger côté minéral de graphite, ardoise, le tout souligné par un soupçon de sous-bois, d'humus.

Que dire sur la bouche, si ce n'est qu'elle nous envoûte par son volume, sa densité, sa richesse. Non seulement sa structure est charpentée aux nombreux tanins nobles et patinés mais également sa rétro-olfaction est en totale harmonie avec les saveurs préalablement ressenties. Sa finale chaleureuse et veloutée nous murmure « reviens-y » (avec modération bien sûr).

25 % FRUITÉ

25 % FLORAL

15 % ÉPICÉ

10 % VÉGÉTAL
SOUS-BOIS

10 % MINÉRAL

15 % BOISÉ

