



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU "LAVAUT SAINT-JACQUES" 1999

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- APPELLATION Gevrey-Chambertin Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 ha/hl
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé à une dizaine de kilomètres de Dijon, Gevrey-Chambertin est l'un des tous premiers villages vignerons de la Côte de Nuits. Planté exclusivement de Pinot Noir, Gevrey fut en 1847 le premier village de Côte d'Or à joindre au nom du village celui d'un de ses Grands Crus : Gevrey-en-Montagne est alors devenu Gevrey-Chambertin. Très bien exposé sur la colline, le vignoble « Lavaut Saint-Jacques » est un des plus puissants Premiers Crus de Gevrey-Chambertin. « Lavaut » désigne le nom d'un lieu-dit, voisin du « Clos Saint-Jacques », ce qui explique la seconde partie du nom de ce climat.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe brique profonde, ce vin a un nez ample et complexe. Il dégage des arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse, le tout légèrement poivré et chocolaté. En bouche, le vin est rond avec un côté réglissé très prononcé et un boisé fondu. Le Gevrey-Chambertin « Lavault St Jacques » 1999 a une belle longueur en bouche et beaucoup de finesse. Ce millésime, déjà prometteur, peut se garder encore 5 à 6 ans. Dégusté le 17 juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

