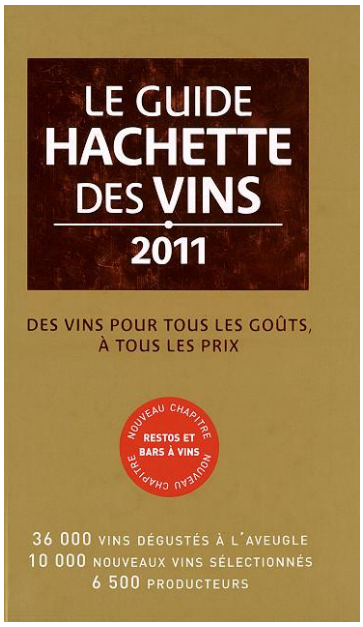
DOMAINE GERARD SEGUIN

Commentaires de dégustation des vins 2008

Gevrey-Chambertin "La Justice" 2008 ·

Le millésime 2008 marque un tournant qualitatif pour la famille Seguin, installée sur 6 ha. Les neuf rouges vinifiés par le jeune Jérôme sont construits sur le fil du fruit. L'archétype du 2008 se trouve dans cette cuvée au rubis clair qui rend justice par ses arômes délicats et son boisé soyeux à la «mâche» du pays. En leur rendant visite (sur rendez-vous), vous embrasserez le gevrey sur la bouche. 15/20

Domaine Gérard Seguin,
21220 Gevrey-Chambertin.
Tél. 03 80 34 38 72.



GÉRARD SEGUIN Derrière le Four 2008 **

0,29 ha 1 800 15 à 23 €

Gérard et son fils Jérôme, qui est arrivé au domaine en 2006, ont brillamment réussi ce 2008 en prenant le parti d'extraire le maximum de ce terroir situé sur le versant de la combe, là où les coteaux se rapprochent et se resserrent, avec une exposition nord-est et un sol d'argile et d'éboulis capable de donner des vins plus vigoureux qu'ailleurs. Ils ont obtenu ici un chambolle à la robe cerise noire, au nez agréable de bonbon acidulé à la fraise, relevé d'une pointe de fût grillé signalant les dix-huit mois passés en tonneau. La bouche est aussi aimablement fruitée, soutenue par le boisé, concentrée et séveuse, égayée d'une finale fine et vive. Cette bouteille se destine clairement à une garde de cinq à dix ans et s'appréciera sur un rôti ou un osso-buco.

Dom. Gérard Seguin, 11-15, rue de l'Aumônerie,
21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03.80.34.38.72,
fax 03.80.34.17.41, domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr
V r.-v.

GÉRARD SEGUIN La Place 2008 **

0,55 ha 3 300 11 à 15 €

Les vignerons aiment tous leurs vignes, évidemment, mais l'on sent chez les Seguin une passion particulière qui se transmet de père en fils depuis le règne (vers 1850) d'Alexis, premier du nom, amoureux du greffage et des plants fins, à Gérard, l'arrière-petit-fils, qui n'a cessé d'agrandir le domaine jusqu'à posséder 6 ha entièrement consacrés au pinot noir. Cette année, ce sont deux étoiles qui viennent couronner l'une de ses dernières acquisitions, 55 a de fixin achetés en 2006, situés au bord de la route des grands crus. Ce millésime a frôlé le coup de cœur. Les dégustateurs ont loué son bouquet intense, fumé, grillé et épicé, légué par un élevage à 25 % en fûts neufs de la Nièvre. Portée jusqu'à la longue finale par un beau volume et des tanins fondus, la bouche se révèle tout aussi séduisante ; on y croque le fruit, sur fond de boisé doux. Parmi les 2008, ce vin riche et gourmand est une rare friandise, qui plus est à un prix très doux.

Dom. Gérard Seguin, 11-15, rue de l'Aumônerie,
21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03.80.34.38.72,
fax 03.80.34.17.41, domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr
V r.-v.

GÉRARD SEGUIN Vieilles Vignes 2008 *

2 ha 10 500 15 à 23 €

Elle avait tout pour réussir, cette cuvée : un grand terroir caillouteux de 2 ha situé au-dessous des charmes-chambertin ; une exposition sud ; de vieilles vignes de soixante à quatre-vingt-dix ans issues d'une soigneuse sélection massale ; un élevage de dix-huit mois avec un petit tiers de fût neuf (Allier ou Limousin)... Et elle a su tirer parti de ces avantages. C'est un vin embaumant la griotte, la mûre et le sous-bois, à la bouche dense et tannique, qu'il faudra laisser s'arrondir deux à trois ans en cave.

Dom. Gérard Seguin, 11-15, rue de l'Aumônerie,
21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03.80.34.38.72,
fax 03.80.34.17.41, domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr
V r.-v.

La revue allemande Wein Welt a très bien noté plusieurs vins de notre Domaine lors d'une dégustation internationale de Pinot Noir :

- Bourgogne "Cuvée Gérard" 2007 : 87/100

- Gevrey-Chambertin "La Justice" 2007 : 88/100

- Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" 2006 : 91/100 TOP TEN de la dégustation.