



DOMAINE GÉRARD SEGUIN
GEVREY-CHAMBERTIN

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} cru « Lavaux-Saint-Jacques »

Vignes

Le lieu-dit est certainement l'un des plus connus de Gevrey-Chambertin. Le vignoble est orienté Sud, Sud-Est, implanté sur la roche avec une vingtaine de centimètres de cailloux et de terre argileuse. C'est un micro climat très particulier, très chaud la journée, froid la nuit, la Combe de Lavaux est toute proche. Les vignes de la parcelle sont déjà âgées, entre 80 et 90 ans. Elles sont vendangées souvent en dernier car les raisins sont plus longs à mûrir malgré une très longue exposition au soleil, la fraîcheur de la nuit n'y est pas étrangère. Sa surface est de 17.86 ares.

Vinification

La vinification est traditionnelle : vendanges manuelles, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaison d'environ 15 jours, élevage sur lie de 12 à 18 mois en fûts dont 50% de bois neuf du Tronçais.



Dégustation

Les vins de Lavaux Saint-Jacques sont très colorés, d'une grande richesse aromatique. Ils sont puissants sans trop de charpente mais avec une grande longueur en bouche où s'expriment l'élégance, le fruité.

On peut les garder, ils ne peuvent que se bonifier jusqu'à une dizaine d'années, voir plus pour les grands millésimes.

Ils accompagnent merveilleusement bien gibiers et fromages du cru.