



● Marsannay 'Les Longeroies'

ROU146

Historique

Hervé Charlopin fait partie de ces gens qui ont un rêve et qui sont prêt à tous les risques pour l'atteindre. Ainsi en 1995 il investit tout ce qu'il a pour mettre la main sur 7 hectares de vignes à cheval sur Fixin et Marsannay. Tous les détails sont pensés, que ce soit le pieu pneumatique sur rail pour un pigeage parfait, le taux d'humidité contrôlé pour le chai à barriques en passant par le pressoir pneumatique pour respecter la délicatesse du pinot noir.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|---------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Pays | France | Producteur | Domaine Charlopin |
| Région viticole | Bourgogne | Cépage(s) | 100% pinot noir |
| Appellation | Marsannay (Lieu dit Longeroies) | Conservation | 10 ans +/- selon le millésime. |
| Service | 17°C | | |

Description

Oeil

Grenat, rouge moyen foncé.

Nez

vin intense avec une trame minérale et fruitée tout d'abord. Le tout continu sur des notes de cerises, de cassis et de mûres. À l'aération le vin prend de la puissance sur des notes d'épices, de poivre ainsi que sur des arômes plus flatteurs de toasté et de fumé.

Bouche

L'attaque est droite, le vin a une belle densité avec des tanins présents qui sont très fins. La finale est puissante avec une belle fraîcheur donnant une belle longueur à l'ensemble.

Accord mets/vin

porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale, le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas. Pour les fromages, il apprécie à la fois la délicatesse d'un chaource, le fruité d'un comté ou les saveurs fortes d'un époisses.

Commentaires

Vinification : Récolte manuelle, tri du raisin, égrappage à 100% suivi d'une macération à froid de 5 jours. Un pigeage et un remontage par jour. Temps de cuvaison trois à quatre semaine suivant l'année. Pressurage pneumatique du raisin de cuve suivi d'une décantation d'une semaine sous atmosphère neutre. Ensuite entonnage et élevage en futs de chêne sur 12 mois. Sol : Les vignes reposent sur le substratum de marnes et de calcaires du Bajocien. Le vin est issu de différentes parcelles qui sont assemblées après vinification. Ces parcelles se situent à une altitude entre 268 m et 300 m sur des pentes assez faibles. L'âge des vignes varient suivant les parcelles d'une trentaine d'année pour les plus jeunes et jusqu'à cinquante pour les plus anciennes.

En une ligne

Pinot noir de bonne concentration avec de légères notes boisées et une finale minérale.