



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● 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

Toujours parmi les meilleurs dans le Guide Hachette des vins.

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