

DOMAINE DES NUGUES

Les Rochots, 2018



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com



À l'image de ses voisins bourguignons, les vins du Beaujolais débordent d'élégance et de charme ! J'apprécie la fraîche expression fruitée du gamay et je ne me lasse pas de son aromatique opulente. L'élevage fait apparaître de subtils effluves de champignon et de pain grillé. Au palais, la finesse des tanins porte une belle finale développée.

TERROIR

Le domaine se situe à Lancié au nord du Beaujolais. Les vignes s'épanouissent sur des sols granitiques apportant une minéralité et une expressivité très distinguée aux vins. Le climat semi-continental de la région se caractérise par des hivers rudes et des étés chauds. Ce climat comporte des risques de pertes liés aux gelées printanières et aux orages estivaux, cependant il favorise de belles maturités et donc de beaux potentiels aromatiques.

CÉPAGE

Le cépage roi du Beaujolais est le gamay. Dans la région il est traditionnellement vinifié suivant la méthode de la macération semi-carbonique qui consiste à faire macérer les raisins sous une partie du dioxyde

de carbone émis par la fermentation. Cela permet de conserver une extrême fraîcheur et de développer des arômes secondaires de fruits très appréciables ! L'élevage amène quant à lui des notes de champignon et de pain grillé très élégantes.



100%

GAMAY

MILLÉSIME

Le millésime 2018 est une large réussite dans le Beaujolais. La douceur du printemps a permis une floraison parfaite tandis que l'ensoleillement estival a offert des conditions de maturation idéales. Le temps a été clément lors des vendanges laissant au gamay le soin d'affiner au mieux son aromatique.

UN VIN, UN DOMAINE



Depuis 1976, le domaine est conduit par la famille Gelin et depuis 2010 par Gilles le fils qui a entamé une conversion vers une viticulture raisonnée. Le domaine est depuis 2018 certifié Haute Valeur Environnementale. Les 35 hectares du domaine couvrent les plus beaux crus communaux et régionaux du Beaujolais que la famille Gelin magnifie avec brio !



TEMPÉRATURE :
entre 15°C et 17°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2023

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, fruits noirs, végétale,
empyreumatique

ARÔMES :



fraise



cassis



champignon



pain grillé

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Mille-feuille de tomate mozzarella
- Carré de veau aux morilles
- Délice de Pommard
- Macarons aux framboises

