

DOMAINE GERARD SEGUIN



Commentaires de dégustation des vins 2001



GERARD SEGUIN Les Crais 2001 *

0,6 ha 3 100 11 à 15 €

Grenat profond, un 2001 au nez intense de fruits rouges, légèrement boisé. Rond, gras et souple, il ne se fait pas trop de soucis dans la vie. Il dispose d'une petite réserve et conclut aimablement l'affaire. **Craipillot en 1^{er} cru 2001 (15 à 23 €), climat** situé entre les Ruchottes et les Cazetiers, reçoit également une étoile.

✉ Gérard Seguin, 11-15, rue de l'Aumônerie, 21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03.80.34.38.72, fax 03.80.34.17.41 ☑ ☒ r.v.



Chambolle Musigny A.O.C. (Vin rouge) Derrière Le Four 2001

84 / 100

Robe profonde, très concentrée, jeune aux reflets rubis. Nez d'une insolente jeunesse, très capiteux, évoquant le bourgeon de fruits rouges et noirs (cassis, prune, cerise...) sur fond floral et vanillé. Bouche naissante, dotée d'équilibre et de fraîcheur, matière élégante. La palette fruitée est plus en retrait mais affiche une réelle typicité. Encore sur la réserve, il devrait se révéler d'ici 2 à 3 ans.

Gevrey-Chambertin A.O.C. (Vin rouge) La Justice 2001

88 / 100

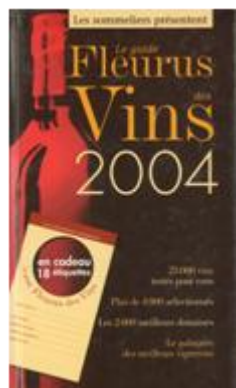
Robe concentrée, couleur grenat. Nez net, engageant, qui mêle parfums de fruits rouges et noirs mûrs (cassis, prune), notes florales et épicées. Bouche pleine, qui associe puissance et élégance. Une matière de qualité porte une palette aromatique nette et persistante. Un gevrey complet, apte à vieillir mais déjà très accessible.

Gevrey-Chambertin A.O.C. (Vin rouge) 1er cru Lavaux St-Jacques 2001

90 / 100

1er cru

Robe concentrée, sombre, aux reflets rubis. Nez plein, complet et évolutif, évoquant le zan, la réglisse, les fleurs, les fruits rouges et noirs mûrs, connotation boisée à caractère épicé. Bouche aérienne, qui affiche une sensation de plénitude. Une palette aromatique riche, bien que juvénile, alliée à une matière de qualité ample, généreuse et élégante. Finale plus ferme qui conserve équilibre et soyeux. Un beau gevrey dans un beau millésime.



CRAIPILOT Domaine Gérard Seguin 2001

15 à 20 € Rouge **Premier Cru**
Gérard Seguin - 11-15, rue de l'Aumônerie
21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 38 72 - Fax : 03 80 34 17 41

Robe rubis-noir intense. Nez très net, exhalant des arômes de fruits rouges rehaussés d'un boisé noble bien intégré. Bouche ample et racée, dévoilant une matière divinement bien construite soutenue par des tanins mûrs, gras et raisonnablement extraits. Finale harmonieuse et remarquablement pure.

Un joli vin à découvrir pour son ampleur et sa structure.

À boire à partir de : 2007. Maturité : 2008.
À boire avant : 2010. Servir : en bouteille à 17°.

VIEILLES VIGNES Domaine Gérard Seguin 2001

10 à 15 € Rouge

Robe rubis-noir opaque, sombre et brillante. Nez discret, mêlant des arômes de fruits mûrs (myrtille) à des notes de réglisse rehaussées d'un boisé fin et noble. Bouche racée, dévoilant une matière pleine en relief soutenue par des tanins mûrs et gras. Finale équilibrée et longue.

Un domaine très prometteur, à suivre avec attention.

À boire à partir de : 2005. Maturité : 2007.
À boire avant : 2009. Servir : en bouteille à 17°.

18/20