

DOMAINE GERARD SEGUIN



Commentaires de dégustation des vins 2014






♥ GÉRARD SEGUIN Craipillot 2014 ★★			
■ 1 ^{er} cru	4 000		30 à 50 €



Établi vers 1850, Alexis Seguin, petit propriétaire à Gevrey, fut l'un des premiers en Bourgogne à greffer avec des bois américains. Le domaine s'est peu à peu agrandi, pour

atteindre 6,3 ha aujourd'hui, conduits par Gérard Seguin, son épouse Chantal et leur fils Jérôme. Régulièrement en vue pour ses gevery.

Le domaine possède 70 ares de ce 1^{er} cru, plantés de très vieilles vignes dont la plupart ont plus de soixante-dix ans et certaines sont centenaires. Une vinification traditionnelle et un élevage de dix-huit mois en barrique (50 % de fûts neufs) ont permis d'obtenir une expression aromatique intense sur la cerise, la mûre et les épices. Tout aussi expressive, la bouche apparaît ample, dense, suave et charnue, étayée par des tanins fins et veloutés et dynamisée par une longue finale pleine de fraîcheur. Un modèle d'harmonie. ☒ 2019-2026 ☙ salmis de pintade ■ Les Crais 2014 ★ (15 à 20 €; 3600 b.) : ce terroir de bas de coteau produit généralement un vin accessible dès sa jeunesse. Confirmation avec ce 2014 fin et suave, dont les tanins fondus laissent une sensation de souplesse. ☒ 2018-2023

☞ GÉRARD SEGUIN, 11-15, rue de l'Aumônerie, 21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03 80 34 38 72, domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr    r.v.

Nous sommes heureux et récompensés de notre travail avec la quinzième citation consécutive dans le guide Hachette et particulièrement cette année avec le 3^{ème} coup de cœur en dix ans.