

Vins et Terroirs Des terroirs, des vignes, des hommes, des vins!

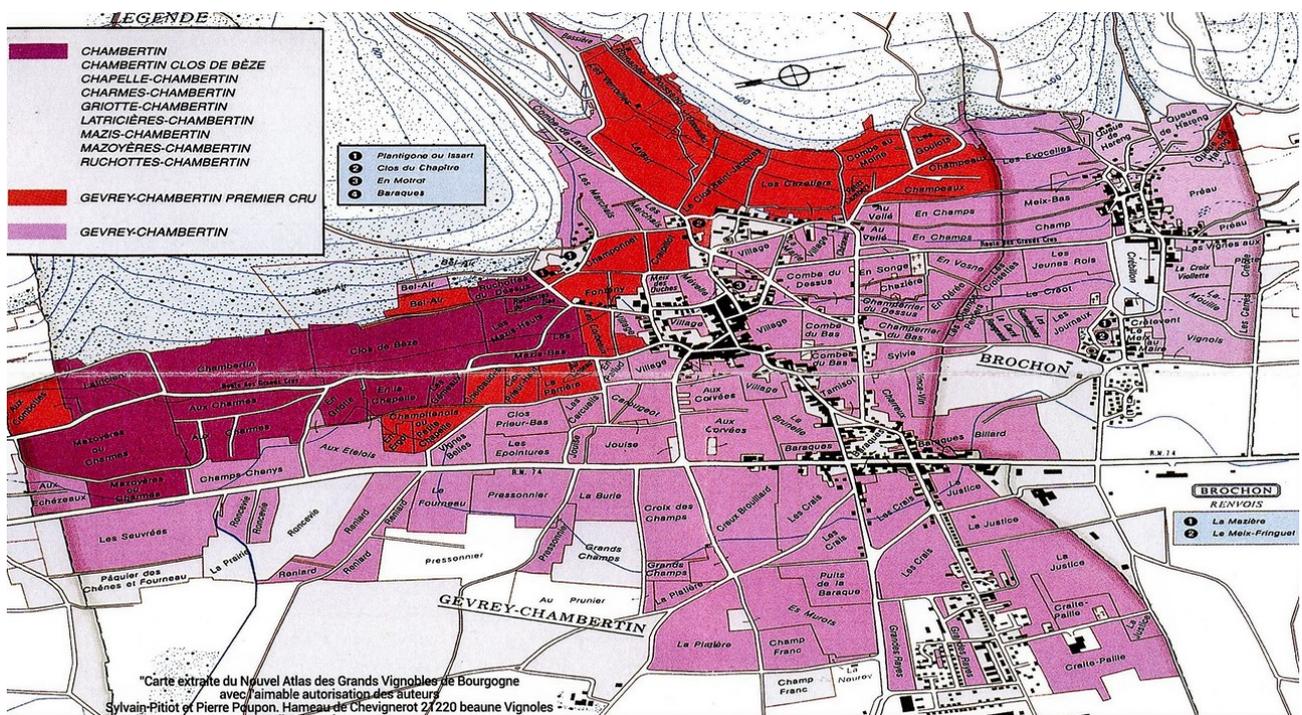
Prince Gallois à Gevrey Chambertin

ingosselin Rencontre avec des viticulteurs 7 décembre 2018 1 Minute

En plein cœur du village, le Domaine Dominique Gallois, une propriété de famille depuis 4 générations; 4.5Ha dans les 3 niveaux d'appellation de Gevrey-Chambertin à savoir, l'appellation « Village », La Combe aux Moines en 1er cru et Charmes Chambertin en Grand Cru.



Le « Village » 2.2Ha est issu de 10 parcelles de vignes de plus de 50 ans. Combe aux Moines en Premier Cru est une parcelle de 1 Ha de vignes plantées en 1954, située sur le dessus de la côte, proche des anciennes carrières. Charmes Chambertin en Grand Cru est une parcelle de 0.3Ha de vignes plantées en 1910.



Dégustation:

Gevrey Chambertin Village 2015 : Le nez est expressif, fin et complexe sur des notes viandeuses. La bouche est profonde, concentrée, réglisse et graphite sur des tanins présents mais enrobés.

Gevrey Chambertin Village 2016 : Le nez est plus sur le fruit natif que le précédent, un fruit élégant, pur. La bouche est profonde, très élégante, sur la fraîcheur caractéristique du millésime. La finale est longue.

Deux très beaux villages au top de l'appellation ; Dominique Gallois mentionne que les vinifications doivent impérativement varier d'un millésime à l'autre en fonction de l'état de maturité du raisin et des pépins.

La Combe aux Moines 2016 : Le nez est puissant, élégant encore dominé par le fruit avec quelques notes de toasté. La bouche est du même gabarit avec une belle mâche, une belle densité qui laisse augurer un épanouissement entre 7 et 10 ans.

La Combe aux Moines 2017 est mon coup de cœur parmi la trentaine de premiers crus dégustés à l'Espace Chambertin.

Charmes Chambertin 2016 : Le nez est encore un peu sur la réserve, très fin, domine encore un fruit d'une grande pureté. La bouche est élégante, charpentée de beaux tanins, racée et complexe. Un Grand Cru de haut niveau....du beau travail.

L'accueil au domaine y est aussi charmant qu'intéressant!

<https://domaine-gallois.com/>



Publié par jngosselin

Ex Cadre scientifique dans une multinationale de l'agro-alimentaire; expertise en optimisation des processus industriels agro-alimentaires. 1 an de biochimie-œnologie au CERIA à Bruxelles. Ex caviste en profession secondaire durant 24 ans. Animateur œnologique du club "La Moinette" à Tourpes en Belgique. Membre de jurys internationaux. Voir tous les articles par jngosselin

<https://vinsetterroirs.blog/2018/12/07/prince-gallois-a-gevrey-chambertin/>