

Bourgogne - Domaine Christian SERAFIN

Il s'agit d'un petit domaine (7 ha) comme souvent en Bourgogne, avec 98 % de la production en vin rouge. Nous allons goûter presque tous les vins du domaine, dans une presque horizontale... Il n'a pas été possible de rester sur le même millésime pour tous.

Le domaine se trouve au nord de la Côte de Nuits, sur Gevrey, qui comporte 500ha de vigne (vaste encépagement pour la Bourgogne ; 2ème village en superficie plantée).

Après une période où la gestion commerciale du domaine a été confiée à un distributeur qui a ciblé l'étranger à 95 %, on revient progressivement à une distribution en France.

Le travail de la vigne se fait dans la grande tradition, comme on peut entretenir son jardin sans produit chimique. La vinification est traditionnelle, sans macération à froid, sans thermofermentation. L'élevage est mené en bois neuf majoritairement, mais longtemps (24 à 36 mois), ce qui donne un bon potentiel de garde.

Rq : le pinot noir est un cépage oxydatif, et pourtant ces vins ont été ouverts 24 h avant dégustation.

Gevrey possède 9 grands crus ! ils correspondent aux parcelles qui sont à l'abri du vent, ce vent du Nord froid pour le pinot noir. Beaucoup de « premier cru » sont très bons sur Gevrey, haut-lieu de la Côte de Nuits, avant Vosne Romanée, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, etc...

Les 9 grands crus sont les suivants :

Ruchottes-Chambertin ; Mazis-Chambertin ; Chambertin-clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Chambertin ; Charmes-Chambertin ; Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin et Mazoyères-Chambertin.

Un bon accueil avec le générique : Bourgogne 2008

Gevrey-Chambertin 2008

cépage pinot noir (robe claire, rubis, témoignant de la finesse de peau de ce raisin)

- MILLÉSIME : maturité et fraîcheur (naturelle pour le pinot noir bourguignon) ; acidité et nervosité.
- NEZ : fruits noirs, cerise ; on sent l'élevage.
- BOUCHE : finesse par son côté floral ; à la fois fluidité, fraîcheur, acidité agréable et tannins en fin de bouche. Une belle longueur. Taillé pour la garde (20 ans)

Gevrey-Chambertin Premier Cru Fonteny 2005

- MILLÉSIME : très grand millésime bourguignon (solaire ; acidité préservée)
- ROBE : plus sombre (oxydation du vieillissement et millésime plus dense que le précédent)
- NEZ : plus dense ; une première note toastée de pain grillé
- BOUCHE : un jus plus rond, une acidité masquée en début qui remonte ensuite. Des tannins très présents et une bonne mâche...il est jeune, finalement ! Une certaine sucrosité due au millésime solaire

Chambolle-Musigny Premier Cru Les Baudes 2004

Chambolle est un peu plus au sud et cette parcelle est au milieu du terroir de Chambolle.

- MILLÉSIME : millésime difficile, beaucoup de pluie, moins de matière, plus de fraîcheur.
- ROBE : plus claire
- NEZ : sous-bois et fumée ; pas de fruit
- BOUCHE : un peu d'amer, de l'acidité en fin mais on n'a pas le côté végétal d'un vin pas mûr.

Gevrey-Chambertin Premier Cru Corbeaux 2001

Parcelle coincée entre le village et les grands crus, qui prend un peu le vent...donc ce n'est pas un grand cru !!!

- PREMIER NEZ : secondaire, réglisse
- DEUXIÈME NEZ : épicé, poivré
- BOUCHE : tannique malgré ses dix ans, à la fois fruité, frais, épicé (muscade)...complexe

Gevrey-Chambertin Premier Cru Cazetiers 2006

Parcelle située juste derrière la maison du vigneron, orientée est/sud-est

- MILLÉSIME : millésime évolutif pouvant se goûter rapidement (plutôt solaire, mais moins de matière que 2005) ; vins ouverts, profonds et luxuriants (sans atteindre ceux de 2005)
- NEZ : un peu fumé
- BOUCHE : en dentelle...finesse et grande délicatesse – le toucher de bouche du terroir – groseille à maquereaux ; sucrosité finale.

Charmes- Chambertin Premier Cru Cazetiers 2006

En réalité, c'est un mazoyères...

- NEZ : pierre de craie, piment, laurier, torréfié (100% de bois neuf ; meilleure oxygénation du vin)
- BOUCHE : soyeuse, épicée, poivrée, chaude et fine ; un peu d'amers en fin qui annonce une complexité exceptionnelle au vieillissement (30 ans). On retrouve le nez d'élevage.