GIVRY 1ER CRU LES BOIS CHEVAUX

2018 · Rouge · France / Bourgogne

Couleur : Rouge

Appellation : Givry 1er cru
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Didier Erker
Géologie du sol : Argilo-calcaire.
Superficie : 4,38 ha

Élevage : 1/3 des vins est élevé en fûts (5 à 10 % neufs), 2/3 du vin demeurent en cuve. Durée de 18 mois sans collage avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Viandes blanches ou rouges, fromages délicats ou en apéritif.

Le domaine :

Didier Erker a quitté ses montagnes de Haute-Savoie et son travail de représentant pour venir s'installer sur l'exploitation de son beau-père, Monsieur Jean Auguste. C'est maintenant à Givry qu'il met à l'épreuve sa rigueur et son courage, on sent déjà que le domaine prend un air de jeunesse avec l'amélioration de l'infrastructure et des projets qui se trament. Didier à pris le contrôle total de l'exploitation du beau-père, il est passé en lutte raisonnée (modération des traitement chimique de la vigne), accroissement de la durée de cuvaison et renouvellement de la fûtaille. Les résultat se font déjà sentir sur la qualité des vins...

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2021

And I thought the 2017 was a great deal. The 2018 might be even better — I find it shows a touch more concentration and is even more aromatically dynamic. As with all great pinot noir, this wine coats your mouth with joy and tenderness. You'll find the beautiful floral notes and classic mid-palate softness, with a fine tapestry of tannins on the finish. This wine flies off the shelves, so hurry.
Grape variety: pinot noir.
Residual sugar: 1.3 g/L.
Serve at: 16 C.
Drink now-2023.
Food pairing ideas:apéritif, filet mignon brochettes.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-april-2-2021

Jean Aubry, Le Devoir, Apr 2021

À ce prix, vous régalerez la tablée entière, même si le beau-frère fera mine de lever le nez sur ce bourgogne «du Sud». C'est là justement que ce pinot noir prend sa verve et sa vigueur, ses nuances animales, minérales et framboisées au charnu profond, de belle maturité. L'attendre un peu lui conviendra.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/598085/le-canon

Véronique Rivest, La Presse, Mar 2020

On dit que la côte chalonnaise offre des vins d'un bon rapport qualité-prix. C'est d'autant plus vrai aujourd'hui avec la flambée continue des prix des vins des grandes appellations de la Côte d'Or. Il y a de petits bijoux chez les vignerons qui travaillent bien. Comme ce très joli pinot noir, pâle et fin, au nez complexe et fruité – framboise, gadelle, cerise et mûre – avec quelques notes de sous-bois, d'épices et de pain grillé. Très élégant en bouche, il fait preuve de finesse et de fraîcheur, tout en étant bien mûr. Des tanins légers, mais fermes, ainsi qu'un équilibre irréprochable lui assurent un bel avenir. Du parfum, de l'élégance, de la matière : que demander de plus?

https://plus.lapresse.ca/screens/a70f571d-0163-489b-bdf4-6d826f6f3ded__7C___0.html?utm_medium=Email&utm_campaign=Internal%20Share&utm_content=Screen