



Producteur : Domaine Robert Chevillon

Couleur : Rouge

Appellation : Nuits Saint Georges

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Domaine Robert Chevillon

Superficie : 13 hectares de vignes, principalement en premiers Crus rouge (au nombre de 8)

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Macération à froid de 5 à 6 jours (environ 10°). Puis une fermentation s'enclenche naturellement. Un suivi de la densité et des températures pour ne pas dépasser les 34°. Il est souhaitable que ce cycle qui dure entre 2 et 3 semaines s'achève naturellement.

Élevage : Le temps, la vitesse de fermentation malolactique, l'interaction avec les lies, la gestion du soutirage et le degré d'aération souhaité sont autant d'étapes minutieusement réalisées. Un élevage entre 15 et 18 mois dont 30% en fûts neufs et 70% en fûts.

Le domaine :

Des Nuits-St-Georges pulpeux, modernes, racés, dans le genre Nuits en haute couture et talons hauts. Rien de vulgaire, de maquillé, mais une opulence à la fois contemporaine et sophistiquée. La classe! Fils de Robert, petits-fils de Maurice, arrière-petits-fils d'Eugène-François (qui, lui-même, est fils de Symphorien, « ze » géniteur original de cette lignée de vignerons), Denis et Bertrand sont maintenant à la barre de ce domaine discret mais dont les vins sont fort prisés. Comme de dire l'illustre Kermit Lynch qui en importe avec enthousiasme depuis belle lurette: « Puisqu'on n'en trouve jamais à l'encan, c'est bien signe qu'on veut les boire! » Les frères Chevillon produisent principalement du Nuits-St-Georges (du Nuits tout court, mais aussi une belle écurie de 8 premiers crus), et même un blanc en AOC Nuits-St-Georges issu de vignes trentenaires de pinot blanc. Les macérations sont lentes, longues, et l'élevage sur lies se prolonge afin de gagner en volume et rondeur. Dix-huit mois d'élevage pour les Nuits, avec une proportion variable de fûts neufs. Au final, une vinification qui se veut transparente, laissant parler le terroir et les millésimes.