



Producteur : Domaine Francois Gay

SAQ (CCNP) : 917138

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 46.75 \$

Appellation : Chorey-lès-Beaune

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : François Gay

Géologie du sol : Sol argilo-calcaire.

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Élevage : En fûts, 20% sont neufs.

Accord vin et mets : Gibiers à plumes, viandes fumées, bœuf aux carottes.

Le domaine :

M. Gay n'est pas de ceux qui se laissent facilement impressionner par la technologie, aussi la macération à froid qu'il pratique depuis peu est sans doute pour lui un fort compromis qu'il a dû longuement débattre avec son oenologue. Il est de ces bourguignons un peu rustres qui travaille comme travaillaient les anciens et ainsi privilège-t-il aussi une certaine clientèle d'habitues fidèles aux relations établies dans le temps par les précédentes générations. Un voyage dans la cave de Monsieur Gay est un voyage dans le temps, le temps figé d'il y a 10, 25 ou 40 ans, difficile à dire.

Revue de presse :

Le Guide Hachette des vins, hachette-vins.com, Oct 2024

Le jury conquis par ce chorey épanoui, intensément coloré, aux parfums croquants de petits fruits noirs en confiture. Appuyée sur des tanins mûrs et veloutés, la bouche se fait terriblement juteuse et livre sans réserve ce même fruit ensoleillé et très décontracté. De garde sans doute, mais franchement savoureux dès aujourd'hui. Une belle affaire. (Sur le millésime 2020)

Franck Lizotte, L'Info du Nord - Mont-Tremblant, Dec 1969

Appellation longtemps éclipsée par la réputation des appellations voisines, Le Chorey-Lès-Beaune prend sa place au soleil parmi les appellations bourguignonnes . Fils de François, Pascal Gay nous propose un pinot

noir rubis au x reflets juvéniles.

Cette impression de jeunesse se confirme au nez sur des arômes primaires de framboise, de cerise et de réglisse. remarquablement structurée, la bouche est gourmande et s'accompagne de tannins tendres sans amertume.

Servir à 15°C sur des côtelettes de veau grillées.

[...]

An appellation (statement of identity) long eclipsed by the reputation of neighbouring appellations, the Chorey-Lès-Beaune takes its place in the sun among the Burgundians appellations. Pascal Gay, the son of François, offers this ruby-colored (with young highlights) pinot noir.

The impression of youth is confirmed by the nose with its primary aromas of cherry and licorice.

Remarkably structured, the mouth is pleasant and accompanied by light, not-bitter tanins.

Serve at 15°C with grilled veal chops.