

NUITS ST GEORGES 1^{ER} CRU

« LES DAMODES » 2021

Domaine Lécheneaut



Situation : Ce joli domaine familial de 12 ha situé dans le célèbre village de Nuits-Saint-Georges est dirigé par Vincent Lécheneaut depuis 1986 et rejoint par Jules son fils. Il s'étend jusqu'à Marsannay-la-Côte. Cultivant la philosophie du travail de qualité, Ils pratiquent une agriculture saine et exigeante. Ils insistent d'ailleurs sur cette nouvelle viticulture où l'on "fout la paix au vin" : Le gros du travail se fait à la vigne avant tout.

Pratiquant une viticulture honnête, sans esbroufe, ils

produisent des bourgognes de type classique, sans excès de corps ni de couleur, dotés d'une belle densité de matière et surtout proposant des expressions fidèles des terroirs. Un domaine en excellente forme sur les derniers millésimes.

Encépagement : Pinot Noir.

Terroir : Calcaires, renforcés de marnes.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2031.

Observations : Ce « Damodes » est à l'image des vins du domaine Lécheneaut : pur, droit, équilibré. L'apport du petit fruit noir et rouge vient élégamment nous rappeler tout le travail effectué en amont par ces vigneron hors pair. La concentration aromatique est étonnante, à la fois puissante et d'une très grande finesse et élégance, apportant à ce vin une structure et une longueur incomparable. Un vin parfaitement défini, sur un millésime exceptionnel, que vous pourrez garder quelques années et apprécier sur un beau moment de gastronomie à base de Viandes rouges et de gibiers.

Accord Gourmand : Emincé de chevreuil, Filets mignons de Veau aux girolles, Lièvre à la royale...

