

# Bourgogne 2022

## « Baudron »

### Domaine Gouffier



**Situation :** Tout débute par la rencontre du jeune Frédéric Gueugneau et du vigneron Jérôme Gouffier. Frédéric est alors étudiant en fac de droit. Chaque année, avant de repartir sur les bancs de l'université, il fait les vendanges au domaine Gouffier et se rapproche progressivement de la famille. Il sera l'ami de tous les instants jusqu'au décès

de son mentor en 2010. Il propose alors à la famille Gouffier une reprise de ce domaine âgé de plus de 150 ans. Il garde le nom du domaine en hommage à son ami et restructure le domaine : réduction de la surface cultivée de 13 à 6 ha afin de bien suivre les vignes et de se concentrer sur la qualité.

**Encépagement :** 100% Pinot Noir

**Terroir :** Coteaux calcaires exposés plein Est. Sol de limon et d'argile.

Vignes âgées de 50 ans.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** Entre 2024 et 2028.

**Observations :** Vin rouge vif, dominé au nez par le fruit rouge (groseille et la framboise) ainsi que des notes d'agrumes qui apportent une jolie touche de fraîcheur. Après aération, des senteurs d'épices doux révèlent complexité et profondeur. En bouche, la finesse du pinot noir régale les papilles : les tanins sont amples et soyeux, la concentration due à l'élevage en barrique est équilibré par une fraîcheur des plus nobles. Ce Bourgogne a su définitivement garder son aspect généreux et gourmand à la fois.



**Quelques accords :** Perdrix en cocotte, Noix de Veau de lait fondante et ses Légumes nouveaux, œufs en Meurette ...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)