

GEVREY-CHAMBERTIN 2020

1^{er} cru « Craipillot »

Domaine Humbert



Situation : Le domaine Humbert bénéficie est dirigée par les frères Frédéric et Emmanuel Humbert. Ces vigneron passionnés travaillent, avec un soin méticuleux, un vignoble essentiellement composé de vieilles vignes de Pinot Noir. Si les rendements s'en ressentent, la qualité de leur grand cru et de leurs premiers crus est présente à chaque millésime.

Avec ses sept hectares, le domaine est d'une taille relativement modeste. Ce qui ne l'empêche pas de produire de grands vins rouges de la côte de Nuits. L'essentiel des parcelles est à Gevrey-Chambertin, mais le vignoble s'étend jusqu'à une petite parcelle de Fixin.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2035.

Observations : Le 1^{er} cru Craipillot se trouve dans la partie haute de Gevrey à moins de 300 mètres au Nord du Grand Cru Ruchottes-Chambertin. Si ce Craipillot peut paraître austère de prime abord, ne nous y trompons pas : le temps saura l'amener vers les plus hautes sphères de la Côte de Nuits. Ce Pinot noir au caractère affirmé, exprimant une richesse aromatique concentrée (réglisse, fruits noirs) à travers une matière ample, laisse entrevoir un potentiel digne d'un grand cru. Votre patience sera récompensée !

Quelques accords : un perdreau braisé ; un pigeon rôti ou encore un navarin d'agneau aux petits légumes...

