

NUITS-ST-GEORGES 2022

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 100%.

Terroir : Calcaires, renforcés de marnes

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030.

Observations : Ce « Nuits » est à l'image des vins du domaine Lécheneaut : pur, droit, équilibré. L'aromatique de petits fruits noirs et rouges vient élégamment nous rappeler tout le travail effectué en amont par ces vignerons hors pair. La concentration est étonnante, à la fois charpentée et d'une très grande élégance, apportant à ce vin une structure et une longueur incomparable. Parfaitement défini, cette cuvée laisse percevoir un potentiel intéressant après plusieurs années.



Accord Gourmand : Emincé de chevreuil, Filets mignons de Veau aux girolles.