walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine HUMBERT, Gevrey-Chambertin 1er cru "CRAIPILLOT" 2017

75cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin Craipillot 1er Cru

La note by Christian Walter

94-95/100

Voici la troisième et moins connue branche des Dugat, car le nom magique (celui de la mère du propriétaire) a disparu des étiquettes. Reste le sens du style, commun à tous, avec plus de délicatesse de bouche peut-être ici. Tous les millésimes récents sont réussis, dans un style associant parfaitement puissance, finesse et générosité. Emmanuel Humbert est un très fin dégustateur, il applique à sa production toute l'exigence que l'on peut et doit avoir quand on exploite d'aussi beaux terroirs que ceux de Gevrey. Depuis des années, nous voyons une série ininterrompue de grandes réussites. Tous les vins présentés dans nos dégustations à l'aveugle, dont un seul grand cru, ont obtenu des notes minimales de 17/20 ! Que dire de plus ?

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane & Desseauve. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Humbert Frères (Gevrey-Chambertin)

Le vin

Gevrey-Chambertin, l'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie des arômes spontanés de l'appellation Gevrey-Chambertin, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, l'appellation Gevrey-Chambertin s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde en fonction de leur appellation, excellent pour apprendre les millésimes.

À la fois gras et onctueux, superbe finale saline, complexe, l'intensité des saveurs est de premier ordre. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 96/100)

L'ancien bassin à poissons des moines de Cluny aurait donné son nom au climat. C'est une grande réussite à l'image de celle du 2010 par sa grande élégance de parfum et texture, son tannin précis. Belle bouteille de construction lente. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 96/100)

Très mûr tout en montrant une pointe de végétal. Racé, c'est un vin d'élégance, d'une finesse rare en provenance du haut de la zone des Lavaux qui a particulièrement réussi cette année. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Emmanuel Humbert, rejoint par son neveu Pierre-Yves, est un très fin dégustateur, il applique à sa production toute l'exigence que l'on peut et doit avoir quand on exploite d'aussi beaux terroirs que ceux de Gevrey. Tous les millésimes récents sont réussis, dans un style associant parfaitement puissance, complexité, finesse et générosité. 2015 interprétait magnifiquement la densité possible dans le millésime sans la moindre rudesse mais avec une profondeur que peu de domaines vont chercher, 2016 joue sur une matière moins volumineuse mais fort bien traitée, on le boira un peu plus tôt. 2017 jouera la partition en version plus élégante, un rien moins concentrée, millésime oblige. 2018 a capté tout le potentiel de ce grand millésime. Ici on aime le travail bien fait ! ((Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** AOC Gevrey-Chambertin
- **Classification :** 1er Cru
- **Terroir :** Le sol est constitué de déjections marneuses et de cailloux issus de la Combe de Lavaux. Il est bien drainé en son milieu par le fossé du Grand Vaux.
- **Vignoble :** Craipillot est à la sortie haute du village de Gevrey-Chambertin, à l'entrée de la Combe de Lavaux, au pied du Clos Saint-Jacques
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2017
- **Période de consommation :** à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse