

Domaine HUMBERT, Gevrey-Chambertin "VIEILLES VIGNES" 2018

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin



La note by Christian Walter 92-93/100

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.

Gevrey digeste mais de grande densité construit autour d'un tannin arrondi. Il est rentré, il faut l'attendre un peu pour qu'il développe son potentiel réel. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 15,5/20)

Nez de céréales et de malt dans ce vin vivant, expressif et profond, qui sait révéler les trésors cachés du cépage. (RVF, millésime 2017, noté 16/20)

Une maturité de fruit poussée, un caractère solaire assumé, une matière ample et assez alanguie mais une finale vigoureuse : assurément original, l'aligoté Les Auvonnes ne laissera personne indifférent. Il faut le réserver à une cuisine épicée. (RVF, millésime 2015, noté 15/20)

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** : 93/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Argilo calcaire
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse