walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Marc ROY, Gevrey-Chambertin LA JUSTICE 2021

Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin



La note by Christian Walter

93-94/100

L’excellence confidentielle de Gevrey-Chambertin, une histoire familiale portée par Alexandrine Roy

Au cœur de la Côte de Nuits, le Domaine Marc Roy perpétue un savoir-faire viticole transmis depuis quatre générations. Depuis 2003, Alexandrine Roy dirige cette propriété familiale de Gevrey-Chambertin avec exigence et personnalité. À la tête d’un domaine à taille humaine, elle s’est imposée comme une vigneronne reconnue pour la précision de son travail et la qualité remarquable de ses vins. Une production confidentielle qui séduit les amateurs de grandes expressions bourguignonnes.

Un petit vignoble, de grands terroirs

Un Avec environ 4 hectares de vignes, le domaine privilégie une approche artisanale et minutieuse. Les parcelles de Gevrey-Chambertin constituent le cœur de la production, complétées notamment par un rare Marsannay blanc. Les vieilles vignes, enracinées dans les sols bourguignons, contribuent à la profondeur et à la complexité des cuvées. Ici, chaque parcelle fait l’objet d’une attention particulière afin de préserver l’identité du terroir. petit vignoble, de grands terroirs

Des Gevrey-Chambertin profonds et raffinés

La gamme s’articule autour de cuvées emblématiques, notamment Vieilles Vignes, La Justice et Clos Prieur. Les vins expriment la richesse du pinot noir à travers des notes de fruits rouges, des nuances épicées et une texture à la fois charnue et élégante. Leur profondeur, la qualité de leurs tanins et leur potentiel d’évolution en cave font la réputation du domaine auprès des amateurs avertis. La Revue du vin de France souligne d’ailleurs le haut niveau de ses Gevrey-Chambertin.

Une signature incontournable pour les amateurs de grands vins

Vous retrouvez bien entendu les vins du domaine Marc Roy sur les plus belles tables et magasins de vins fins Français, mais aussi aux quatre coins du monde : USA, Japon, Singapour, Shangai, Taiwan, Grande-Bretagne, Suisse, Italie et encore bien d’autres destinations… La production reste confidentielle, et n’excède pas 14000 bouteilles depuis le millésime 2010. Par la précision de son travail et le caractère confidentiel de sa production, Alexandrine Roy signe des vins de Bourgogne au caractère affirmé, recherchés par les amateurs éclairés. Des cuvées de terroir qui démontrent avec éclat qu’un grand Gevrey-Chambertin village peut atteindre des sommets d’expression. Walter-Wine.com est heureux de vous faire découvrir cette sélection du Domaine Marc Roy

Marc Roy (Gevrey-Chambertin)

Le vin

Charnu et moelleux, il présente du gras, et des tanins fins, avec une finale finement réglissée. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

Encore appuyé sur son élevage, il regorge de saveurs de fruits rouges et de poivre blanc, assez impressionnant d'envergure et d'allonge. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Une viticulture soignée valorise au plus haut niveau ce domaine. Alexandrine Roy produit de très beaux vins profonds, charnus et raffinés, et perpétue un savoir-faire familial qui a toujours misé sur le travail des sols. Depuis son arrivée en 2003, le domaine a progressé. Les vins sont égrappés, les fûts neufs en proportion importante, jusqu’à 50 %. Ces villages sont largement au-dessus de bien des premiers crus qui n’atteignent pas un tel niveau de concentration et de complexité, et les élevages sont de mieux en mieux intégrés. Le domaine mérite cette année l’accession à la première étoile.

Les vins : précis, tendu et élancé, le marsannay blanc possède une belle fraîcheur acidulée. Son élevage un peu marqué doit se fondre plus avant. Très charnu et solide, doté d'une chair veloutée vraiment savoureuse, le gevrey Vieilles Vignes livre un fruit assez éclatant et juteux. Les tanins doux du bois

viennent arrondir sa sève énergique. Plus tendre et fin, La Justice présente un fruit très mûr, à la limite de la sur-maturité. Précoce, très charmeur, il reste salivant et bien équilibré. Succulence de fruit mûr dans le très équilibré Clos Prieur, à la maturité plus précise que dans la Justice : un vin plus réservé, persistant et éclatant. Nez de cassis et de ronces dans la cuvée Alexandrine, un vin très raffiné, doux et étoffé, dont la grande concentration due aux raisins millerandés se déploie sans la moindre lourdeur ni stigmate de l'élevage. (RVF, futur grand vigneron de qualité, 1*/3 noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Vignoble :** Première acquisition d'Alexandrine en 2010 (et 1er millésime en 2011). Terroir de référence en terme de Gevrey-Chambertin village.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Raisins éraflés à 100% et dispatchés en cuves inox où ils vont rester en "macération pré-fermentaire" jusqu'à ce que la fermentation alcoolique s'enclenche.
- **Elevage :** Pendant cette période de fermentation, des pigeages ainsi que des remontages sont alternés avec plus ou moins de fréquence en fonction du millésime. Elevage 11 mois, fûts neufs jusqu'à 50%
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse