

Domaine Marc ROY, Gevrey-Chambertin VIEILLES VIGNES 2020

Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin



La note by Christian Walter

93/100

Quand la dégustation devient émotion... Ce domaine, classe ses Gevrey-Chambertin nettement et largement au-dessus d'un grand nombre de premiers crus qui n'atteignent pas un tel niveau de concentration et de complexité. 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. Les vins sont égrappés, les fûts neufs en proportion importante, jusqu'à 50 %.

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, s'élève à environ 20 000 bouteilles par an en temps normal, et n'excède pas 14000 bouteilles depuis le millésime 2010. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Marc Roy (Gevrey-Chambertin)

L'aventure du domaine a commencé grâce à quelques parcelles de vignes appartenant au grand-père de Marc. C'est grâce à la passion et l'énergie de ces générations de viticulteurs que le domaine est constitué aujourd'hui de 4 hectares, dont 3,5 planté en Pinot noir pour l'élaboration du prestigieux Gevrey-Chambertin décliné en quatre cuvées.

Un soin attentif est apporté depuis la vigne au vin dans les moindres détails. Bénéficiant d'une exposition privilégiée et de terroirs d'exception, les vignes, conduites de manière rigoureuse, en culture raisonnée, tout au long de l'année produisent des fruits sains et concentrés, condition préalable nécessaire pour obtenir des vins de très grande qualité. Pour y parvenir, la limitation des rendements et l'état phytosanitaire sont deux points parmi les plus importants. Un soin tout particulier est donc apporté à la vigne et son terroir. Cela passe notamment par le travail du sol : il est à noter que toutes les vignes du domaine sont labourées (au tracteur). Pour la vigne, les travaux en vert vont conditionner toute la qualité et quantité de la future récolte. Un évasivage sévère est donc pratiqué, suivie de la suppression de tous les sarments indésirables et des entrecœurs afin de favoriser l'aération de la plante et diminuer ainsi

naturellement les risques de maladie. Dans ce même esprit, les vignes sont effeuillées à la main côté Nord, et également rognées avant chaque traitement afin de découpler l'efficacité du produit. Ensuite, si en dépit de notre évasivage strict on estime qu'il reste trop de raisins, on fera ensuite de la vendange en vert. Enfin, la touche finale sera une présélection des raisins toujours à la main, avant les vendanges.

La vendange est réalisée à la main par une équipe d'habitués afin de respecter le raisin, qui sera ensuite acheminé en caisse à la cuverie pour être vinifié de manière traditionnelle. Les vinifications du domaine sont le résultat d'une alchimie réussie entre l'utilisation de méthodes d'antan, avec des outils modernes. Les raisins sont 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 sous l'action des levures indigènes. Pendant cette période de fermentation, des pigeages (toujours réalisés au pied) ainsi que des remontages sont alternés avec plus ou moins de fréquence en fonction du millésime. Au terme des vinifications, les vins sont décuvés, le marc juste très légèrement pressé et les vins mis en fût de chêne, pour une durée de 11 mois environ. A la fin de cette période, ils seront mis en bouteille au domaine, et reposent jusqu'au printemps avant d'être mis à la vente.

La production reste confidentielle, s'élève à environ 20 000 bouteilles par an en temps normal, et n'excède pas 14000 bouteilles depuis le millésime 2010.

Le vin

Juteux, profond, très équilibré, il mérite de vieillir un peu pour totalement digérer son élevage, mais sa justesse de saveurs et sa fraîcheur sont très convaincantes. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

Juste avant la mise, le Gevrey Vieilles Vignes 2018 se présente encore immature, corseté de tanins charnus : il est saturé d'un fruit crémeux et dense. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

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 %. Si ses villages sont chers, ils sont largement au-dessus de bien des premiers crus qui n'atteignent pas un tel niveau de concentration et de complexité.

Les vins : profonds, puissants, les 2018 sont convaincants, mais les élevages sont parfois un peu prégnants. Juteux, profond, très équilibré, le gevrey Vieilles Vignes mérite de vieillir un peu pour totalement digérer son élevage, mais sa justesse de saveurs et sa fraîcheur sont très convaincantes. Plus charnu et moelleux, La Justice présente davantage de gras, et des tanins plus fins, avec une finale finement réglissée. Plus de sève, d'envergure, de mâche épicee dans le très beau Clos Prieur, plus austère dans sa jeunesse : tout est en place pour une belle évolution dans ce vin au boisé encore un peu rigide. La cuvée Alexandrine est une sélection de raisins millerandés : mise en valeur par un élevage de qualité, sa fraîcheur préservée, sa profondeur de saveurs et sa trame dense laissent augurer du meilleur. (RVF)

Caractéristiques

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Vignoble :** Sélection des plus vieilles vignes du domaine d'en moyenne 70 ans d'âge et plus.
- **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** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse