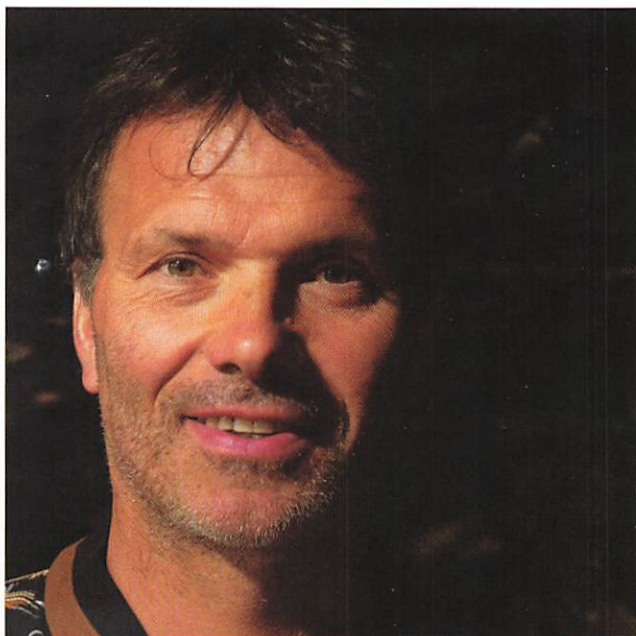


Vosne-Romanée



Gérald Cacheux



Le Domaine Cacheux

Domaine René CACHEUX & Fils

Gérald Cacheux
28, rue de la Grand-Velle 21700 Vosne-Romanée
Tél. 03 80 61 28 72 et 06 98 10 47 90
e-mail : contact@domaine-cacheux.com
www.domaine-cacheux.com

Au début du siècle dernier, François Blée s'installe à Vosne-Romanée. Son fils Charles, lui succède en augmentant la superficie du domaine. En 1966, l'exploitation se divise entre ses deux filles. Jacqueline Blée, l'une de ses filles, et son époux René Cacheux, créent le Domaine René Cacheux-Blée.

En 2004, après avoir travaillé sur d'autres exploitations, Gérald, leur fils, leur succède. "Pour préserver le terroir unique et ancestral, nous pratiquons une lutte raisonnée. Les vignes sont taillées en respectant la plante de façon à maîtriser les rendements pour que chaque grappe soit correctement exposée et nourrie. La zone des grappes est effeuillée favorisant une aération naturelle pour n'utiliser aucun produit chimique contre la pourriture du raisin. Nous assurons ainsi une meilleure maturité des fruits sans résidu dans la récolte.

Depuis plus de 15 ans nous combattons les vers de la grappe par confusion sexuelle sans insecticide afin de favoriser l'existence d'insectes prédateurs qui luttent naturellement contre les acariens nuisibles. Aucun acaricide n'est alors utilisé. Nous maîtrisons un léger enherbement par des travaux du sol sans herbicide. L'équilibre de la faune et la flore est alors respectée. Les vendanges sont manuelles, le tri est immédiat, directement sur le pied de vigne, l'égrappage est total avant mise en cuve ouverte.

Les vins sont vinifiés de façon traditionnelle avec contrôle des températures. Ils sont ensuite élevés en fûts de chêne pendant une durée de 18 mois avec un pourcentage de tonneaux neufs pouvant varier, suivant les appellations et le millésime, entre 10% et 50 %."

Gérald Cacheux nous dit que "les vendanges de 2022 se sont bien passées. Nous avons eu une belle récolte, surtout au niveau de la qualité, mais aussi en quantité, beaucoup plus qu'en 2020 et 2021. Cette année, nous sommes sur une quantité normale.

Les vins à la vente en 2023 seront les 2021."

Vous allez adorer son superbe **Vosne-Romanée Premier Cru Les Beaux Monts 2020**, velouté, intense, d'une grande élégance, dense, de couleur soutenue, avec ces notes subtiles de griotte, de truffe et de violette, un grand vin complexe, gras et très persistant en bouche.

Le **Vosne-Romanée Premier Cru les Suchots 2020**, où s'entremêlent des notes de petits fruits rouges bien mûrs et de réglisse, est puissant, tout en bouche, de belle matière, aux tanins fermes, un vin corsé, d'une belle robe pourpre.

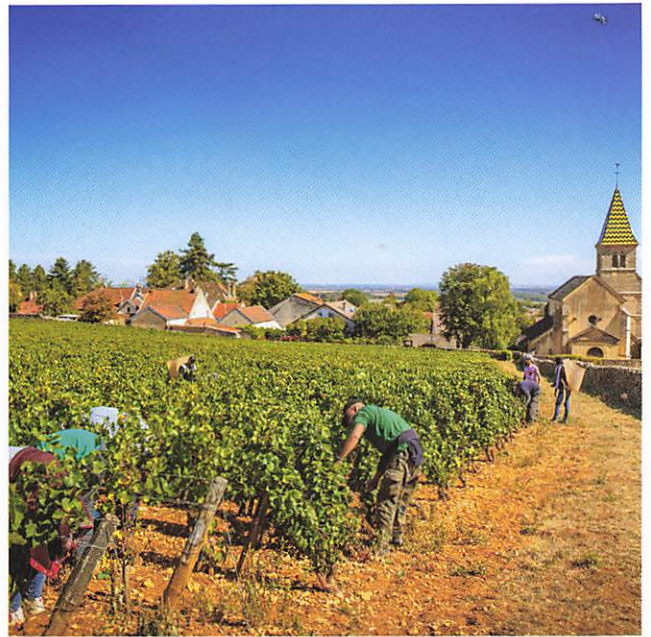
Le **Vosne-Romanée 2021**, très typé aussi, parfumé (notes de myrtille et de sous-bois), classique, un vin qui associe couleur et matière, de bouche fondue et riche, idéal avec une selle d'agneau aux petits légumes glacés ou un caneton aux agrumes. Tout en charme, son **Chambolle-Musigny 2021** est de couleur pourpre intense, aux tanins amples, un vin associant puissance et finesse, aux nuances caractéristiques de réglisse, de sous-bois et de cerise mûre, tout en distinction au palais. ■



Fixin



Pierre-Emmanuel Gelin (Domaine Gelin)



Les vendanges au Domaine Gelin

Domaine Pierre GELIN

Pierre-Emmanuel Gelin
22, rue de La Croix Blanche 21220 Fixin
Tél. 03 80 52 45 24
e-mail : info@domaine-pierregelin.fr
www.domaine-pierregelin.fr
www.vinsdusiecle.com/gelinpierre

Le domaine est une propriété familiale d'une douzaine d'hectares sur les communes de Fixin et Gevrey-Chambertin. Depuis la prise en charge totale du domaine par Pierre-Emmanuel, pour la production et la vinification, quelques modifications culturales ont été apportées. Aucune utilisation d'herbicides, d'engrais autres que des amendements issus de l'Agriculture Biologique, d'insecticides et traitements antipourriture. Certifié Bio depuis la récolte 2019.

Formidable **Fixin Premier Cru Clos Napoléon 2019**, vignes de 50 ans, vendanges manuelles, élevé 22 mois en fûts de chêne, de bouche savoureuse, aux tanins fermes mais très élégants, au nez complexe dominé par la cerise et le cuir, de bouche étoffée, associe ce gras caractéristique de l'appellation à des notes finement épicées en finale, de belle garde.

Le **Fixin Premier Cru Les Hervelets 2020**, remarquable, est un vin où dominant la groseille et les épices, mêlant richesse et harmonie, avec des notes de pruneau et de truffe en finale.

Le **Gevrey-Chambertin Clos de Meixvelle 2020** est très typé, où se développent les saveurs de sous-bois et de fruits noirs surmûris, fin et coloré, c'est un vin racé, de bouche ample et très savoureuse. Beau **2019**, il est riche et velouté, au nez dominé par les épices et les petits fruits rouges à noyau, coloré, bien parfumé en bouche avec des notes de réglisse et de fraise mûre, de garde, et on vous le conseille sur des magrets de canard au poivre vert ou une perdrix aux lentilles.

Racé, complexe, le **Gevrey-Chambertin Premier Cru Clos Prieur 2018** est de bouche pleine, très typé, aux arômes d'épices, de cuir et de myrtille, d'une belle complexité, aux tanins gras et harmonieux, à prévoir avec une cuisine relevée.

Splendide **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2017**, d'une très grande typicité, de couleur intense, qui sent bon la cerise noire, aux nuances épicées, est un vin dense, complexe, tout en harmonie, de grande évolution. Joli **Coteaux Bourguignons 2021**, de couleur grenat profond, aux connotations de fruits rouges cuits et de violette, il est harmonieux et gourmand. ■

