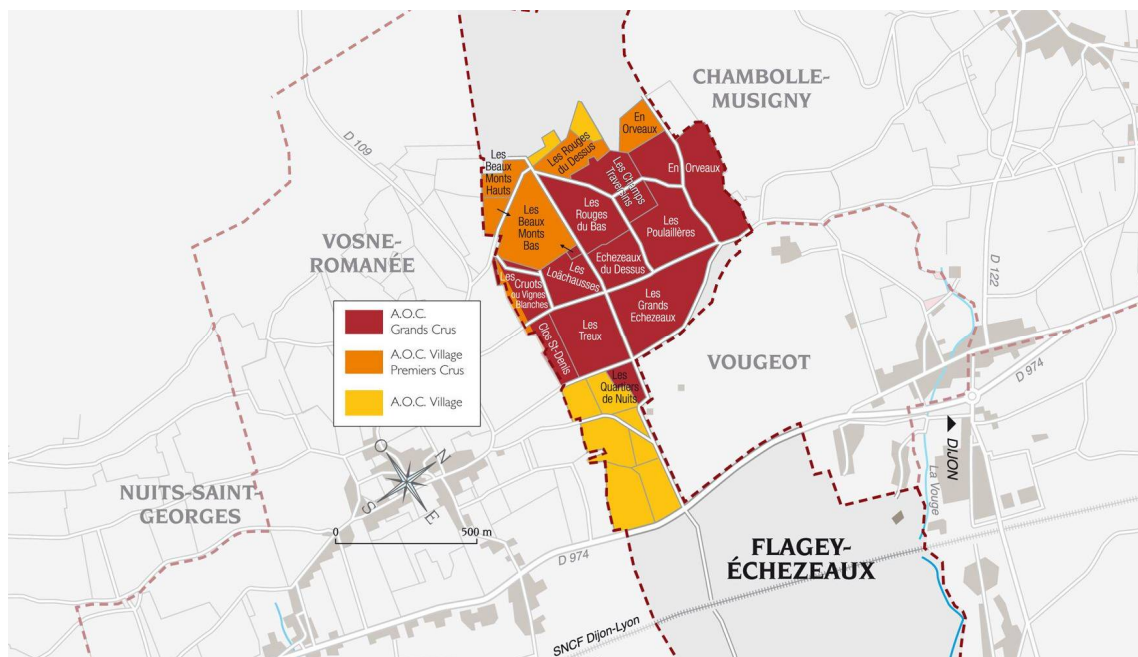


Echezeaux & Grands Echezeaux

Situé au-dessus du village de Flagey-Échezeaux et dans la plaine, ce vignoble est posé entre Vougeot et Vosne-Romanée en Côte de Nuits. Exposition au levant. Les Grands-Échezeaux prolongent le Musigny sur l'axe méridional de la Côte, selon un dessin moins mouvementé, plus régulier. Ils en sont séparés par le bas de la combe d'Orveau. Les Échezeaux coupent tout le coteau entre le Clos de Vougeot et les Premiers Crus de Vosne-Romanée. AOC Grands Crus depuis le 31 juillet 1937. De racine gallo-romaine, chesaux signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

La parcelle est sur le lieu dit « En Orveaux », dominant le dessus du Clos-Vougeot, que l'on appelait autrefois la Cuvée Des Papes. Sol argilo-calcaire composé de cailloutis et dalle de calcaire bajocien, à 250 mètres d'altitude. Vignes de 75 & 50 ans.

Vinification et élevage d'une grande simplicité où toutes les opérations, jusqu'à la mise en bouteille, sont effectuées manuellement. Elevage de 24 à 36 mois sur 30% de fûts neufs.



Une robe rubis dont les nuances tirent en général sur des teintes magenta, violet pourpres, assez sombres. Le bouquet s'exprime sur des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau, évoluant avec l'âge vers le musc, le cuir, la fourrure, le champignon. En millésime assez jeune, les arômes évoquent souvent la rose, la violette, la cerise fraîche.

Un vin qui mérite de vieillir tranquillement afin de révéler tout son caractère après une garde de minimum 10 ans.

Les plats d'automne et hiver sont souvent associés à ce vin (viandes puissantes en sauce) mais il ira parfaitement avec des fromages au lait cru !

