

# Nicolas Potel

## **BOURGOGNE ROUGE Cuvée Gérard Potel 2005**

*C'est donc dans la lignée des vins de mon père que je fais cette cuvée. Vin concentré, Pinot élégant avec une belle profondeur et une longueur sur le fruit. C'est la troisième année pour cette cuvée en plein essor qualitatif. C'est un vin qui allie la puissance du millésime à la complexité de l'assemblage.*

*Assemblage de différentes parcelles de la Côte, avec une dominante des vignes de Maison Dieu à Pommard. Une trentaine de parcelles allant de 20 ans à 86 ans d'âge de vigne. Les sélections sont massales et clonales. Meilleur compromis entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.*

*Les raisins proviennent des différents villages suivants :*

- 80 % en appellation régionale de Pommard (Vigne Maison Dieu), Volnay, Aloxe-Corton, Chambolle-Musigny et Vosne-Romanée
- 20 % en appellation communale de Chorey-les-Beaune, Maranges et Marsannay

*Rendement compris entre 32 hl et 60 hl/ha. Les maturités sont assez bonnes, de 11 à 13% Vol. Vinification de 12 à 18 jours.*

*Cuvée très homogène. Les raisins ont été en partie éraflés et l'ensemble de la cuvée a été élevée en fûts allant de 1 à 4 vins pendant 12 mois.*

*Mise en bouteille avant les vendanges 2006.*

Dégustation :

*Robe rubis sombre. Nez sur les fruits rouges, cerise, fraise et framboise et fruits noirs, cassis. Fines notes boisées d'élevage. Attaque pleine avec de l'ampleur et longueur sur les fruits noirs. Les tannins sont fins et équilibrés par la concentration du vin. C'est un vin plein, plaisant et d'une belle longueur.*

### **Sales point, élément marketing :**

Les raisins proviennent de villages réputés de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits.

De plus, 20 % de la cuvée est composée de raisins provenant de parcelles en appellation village, Chorey-les-Beaune, Maranges et Marsannay.

Toute la cuvée est élevée en pièce bourguignonne. Le coût et la main-d'œuvre sont importants mais le résultat est superbe.

Notre Bourgogne est souvent cité en exemple pour sa complexité, sa finesse et son très bon rapport qualité-prix.

Decanter a classé notre Bourgogne, millésime 2004, dans les 50 meilleurs rapport qualité/prix des vins rouges du Monde entier.