



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires très caillouteux reposant sur une roche dure



PRÉSENTATION

Ce Grand Cru est situé en limite avec la zone d'appellation de Morey-Saint-Denis entre les fameux Monts Luisants et le Grand Cru Chambertin. Le sol argilo-calcaire repose sur un sous-sol de marne et calcaire à entroques du Bajocien. Il est pauvre et laisse apparaître une mince couche de silice en surface provenant des éboulis de la combe Grissard. "Tricière" signifierait d'ailleurs "terre pauvre".

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

A la fois délicat et intense, le bouquet développe des arômes de fruits rouges et noirs mariés à de subtiles notes de rose qui évolueront avec le temps vers des arômes plus complexes (épices, sous-bois, cuir...). En bouche, sa structure est imposante mais également souple et soyeuse. L'équilibre est parfait, la finale éblouissante.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf sauce marchand de vin

CITATIONS

Jasper Morris : 94-97/100 (2023)

Wine Spectator : 94/100 (2022)

The World of Fine Wine : 95-96/100 (2020)

