



*" Cette vendange 2019 nous a donné naturellement
tous les équilibres que l'on recherche en Bourgogne "*

Le millésime 2019 en 5 points majeurs selon le Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges, décembre 2019 - Les Hospices de Nuits ont fait un point ce jour sur le millésime 2019 à Nuits-Saint-Georges et sur la qualité « exceptionnelle » de ce millésime « rêvé ». Jean Marc Moron, Responsable Technique du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, est intervenu sur cinq points majeurs du millésime 2019 et sur la dégustation des 18 différents « villages » et « premiers crus » vinifiés par ses soins. La 59^{ème} édition de la Vente des Hospices de Nuits se déroulera le dimanche 8 mars 2020 au sein du prestigieux Château du Clos de Vougeot.

2019, LE MILLÉSIME RÊVÉ

« Le millésime 2019 aux Hospices de Nuits, c'est le millésime rêvé. Quand nous avons vu les raisins défiler sur la table de tri, nous nous sommes tout de suite aperçus que l'on avait la maturité parfaite, que les grumes se tenaient, qu'elles n'éclataient pas. On savait déjà, à ce moment-là, avant que les grains ne tombent dans la cuve que l'on avait une vendange superbe, très mûre. »

UNE INTERVENTION MINIMALE EN 2019

« En 2019, les raisins ont pu s'exprimer au mieux dans la cuve, avec un minimum de travail à faire au moment de la vinification. C'est à dire que l'on a légèrement travaillé la cuve tous les jours avec des remontages pour humecter le dessus de la cuve, pour que le chapeau ne sèche pas. On savait que la qualité des raisins était telle que l'extraction allait se faire naturellement, les levures allaient dépouiller les peaux de leur couleur, de leurs arômes et de leurs tanins. »

UN MILLÉSIME 2019 SOYEUX ET ÉLÉGAN, NATURELLEMENT RICHE EN PARFUMS, RICHE EN COULEUR ET RICHE EN TANINS

« Pour ces années 'mûres', il ne faut surtout pas chercher à forcer car en allant au-delà, on enlèverait le côté soyeux et élégant typique de ce millésime 2019. Cela lui aurait donné un côté dur, tannique, un peu extrait qui aurait complètement déséquilibré les vins. Cette vendange 2019 nous a donné naturellement tous les équilibres que l'on souhaitait. Il a simplement suffi d'accompagner les raisins et les levures dans leur travail pour donner un vin riche en tanins, riche en couleur, riche en parfums mais toujours sur le côté soyeux. »

LE RESPECT DE LA HIÉRARCHIE DES CRUS DE NUITS-SAINT-GEORGES

« En 2019, les terroirs ont été respectés. Aux Hospices de Nuits, nous avons neuf premiers crus : en dégustation, on remarque très clairement dès à présent les premiers crus qui font les vins les plus souples, les plus tendres et ceux qui font les vins les plus concentrés. En 2019 les terroirs parlent d'eux-mêmes et dès leur prime jeunesse, c'est assez impressionnant. »

Retrouvez la vidéo complète de présentation du millésime 2019 par Jean Marc Moron, Responsable Technique du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges.

AU SUJET DU DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

Le Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est un Hôpital-vigneron fondé en 1270, deux siècles avant la fondation de son illustre voisin, les Hospices de Beaune, en 1443. Moins connu mais tout aussi prestigieux que celui-ci, les Hospices de Nuits fonctionnent exactement de la même façon, en combinant une activité médicale réelle et un domaine viticole de haut niveau. Ce très grand domaine viticole réparti sur 12,4 hectares autour de la ville de Nuits-Saint-Georges, vend également toute sa récolte aux enchères le 2nd dimanche de mars suivant la vendange. Les appellations suivantes sont mises en vente: Nuits-Saint-Georges (village), Nuits-Saint-Georges 1er Cru et Gevrey Chambertin (village).

CONTACT PRESSE

VitaBella - Guillaume Jourdan
T: +33 (0)1 49 27 93 35 - info@vitabella.fr

 **HOSPICES**
DE NUITS-SAINT-GEORGES