



Gevrey Chambertin 1er Cru La Combe Aux Moines 2014 Dominique Gallois

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Rosso Borgogna AOC 1er Cru
Nome vino:	Borgogna AOC 1er Cru
Annata:	2014
Vitigno:	Pinot Nero

Il nome di questa celebrata vigna di Gevrey, una delle più alte della Borgogna classica (395 metri), racchiude due elementi-chiave per comprenderne la turbolenta vicenda storica. Uno è la parola "combe": ospita due vallette (combes), creatasi però non naturalmente, ma per effetto della "mano" dell'uomo, che le ha utilizzate sin da epoca medievale come cave di pietra da costruzione. Il calcare rosaceo che vi si trova sminuzzato in una miriade di pietre è infatti di una durezza straordinaria; è dal punto di vista geologico la più antica formazione rilevabile tra le vigne della Côte d'Or (calcare del piano bajociano del Giurassico, età circa 170 milioni di anni). L'altro elemento è il termine "Moines", cioè "monaci"; la vigna è appartenuta per secoli alle istituzioni religiose della zona, che sono state le prime a piantarla, al volgere del secolo XII. Il Domaine Gallois vi possiede circa mezzo ettaro piantato nel 1954, e ne ricava circa 2.000 bottiglie all'anno. Nel millesimo 2014, il Combe Aux Moines ha fornito di sé un'immagine abbastanza anomala: la sua tipica, calda rarefazione si è tramutata in un profilo più compatto e materico, molto profumato rispetto al consueto, con una certa presenza al sorso e un finale esteso, vibrante di aromi, davvero suggestivo.