Claude Dugat

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Gevrey Chambertin

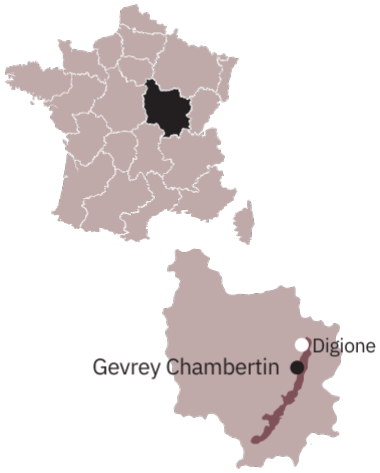
CLAUDE DUGAT

Proprietà / Fondatori Claude Dugat / Maurice Dugat
Inizio Attività 1955
Vitivinicultura Biologica / Biodinamica
Ettari 6
Bottiglie prodotte 25.000

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Gevrey-Chambertin
Terreno: marna argillo-calcarea
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve sono diraspate al 100%. Dopo la pigiatura, il mosto è stato macerato a freddo prima della fermentazione per un periodo di sei giorni. Quindi, la fermentazione inizia immediatamente in vasche di cemento, ma praticamente non si effettuano rimontaggi per evitare fermentazioni tumultuose. Le uve vengono follate due volte al giorno. Il tempo totale di vatting è di circa due settimane dopodiché il mosto viene lasciato riposare per due giorni prima di andare in botte
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere
Colore: rosso rubino
Profumo: delicato ma deciso, balsamico, con aromi di lavanda e gelsomino, ed una sottile nota pepata
Sapore: tannino molto equilibrato, finale roccioso e aromi di sottobosco, lungo e deciso
Grado Alcolico: 13% vol



Straordinario interprete della Borgogna Claude Dugat, coadiuvato dalla moglie Marie-Thérèse, con l’aiuto dei tre figli, Bertrand, Laetitia e Jeanne, conduce il Domaine a Gevrey-Chambertin fondato dal nonno e consolidato dal padre. Sei ettari coltivati secondo i metodi della agricoltura biologica alcuni dei quali lavorati con l’aiuto del cavallo dalle cui uve si ottengono vini di estrema finezza ed eleganza. Gli aggettivi si sprecano per questo piccolo Domaine dove i vini sono un perfetto equilibrio tra le “setosità” e le complessità del Terroir di Gevrey-Chambertin. I tre fratelli Dugat, che hanno raccolto il testimone del papà Claude, rappresentano ad oggi uno dei massimi interpreti della tradizione della Borgogna nella Côte de Nuits.