



Il Domaine François Feuillet ha sede nel paese di Chevannes e nasce dalla collaborazione tra due generazioni differenti, ma unite dalla comune passione per il vino: François Feuillet, un importante uomo d'affari francese, e David Duband, giovane enologo. François Feuillet innamorato della Borgogna inizia qui ad acquistare vigneti sin dagli anni '90 del 1900 prediligendo l'acquisto di piccole parcelle di terreno ubicati nei villaggi di Vosne-Romanée e Nuits-Saint-Georges. Sempre negli anni '90 François Feuillet conosce l'enologo David Duband, quando questo ha appena terminato gli studi in enologia a Beaune. Tra i due inizia una collaborazione lavorativa che continua sino ad oggi. Il Domaine François Feuillet ha prodotto, nel 1998, il suo primo Grand Cru Echézeaux, ed ha continuato sino ad oggi le acquisizioni nei migliori Grand Cru e Premier Cru della zona. Attualmente le proprietà del Domaine François Feuillet si estendono anche nei villaggi di Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny e Morey-Saint-Denis. Anche nelle vinificazioni, l'enologo David Duband predilige un'impostazione poco interventista così da produrre vini tipici, armoniosi, equilibrati, capaci di rispecchiare ogni singola parcella.

Gevrey-Chambertin

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I primi acquisti di vigneti da parte del Domaine François Feuillet sono stati effettuati nei comuni di Nuits – Saint-Georges e di Vosne-Romanée. Nel 2005 l'azienda si amplia tramite l'acquisizione della tenuta di Truchot Martin i cui vigneti erano ubicati nei comuni di Chambolle-Musigny, Morey-Saint Denis e Gevrey-Chambertin. Nel 2009 il Domaine François Feuillet ha acquistato parcelle a Chambertin e Latricières-Chambertin. I vigneti di proprietà sono condotti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

Vinificazione Le uve vengono raccolte, a mano, in cassette da 20 chili: la cernita avviene sia nel vigneto che in cantina. Successivamente l'uva viene parzialmente diraspata (dal 30% al 50% del raccolto). Durante la fermentazione alcolica grande attenzione e cura viene fatta per ottenere la corretta estrazione dei tannini. Il vino viene poi fatto affinare in fusti di rovere (a seconda dell'annata ne vengono utilizzati tra i 30% ed il 50% di nuovi). L'imbottigliamento viene effettuato senza filtrazione o chiarifica.

Caratteristiche Il Gevrey-Chambertin al naso rivela note complesse di spezie e fragole con un pizzico di mentolo. Al palato è potente con tannini freschi.

