



637

  
my winebox

## Domaine des Gandines - Pinot Noir



Domaine	Domaine des Gandines
Pays et région d'origine	France - Bourgogne
Dénomination	AOP Bourgogne



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Pinot Noir
Millésime	2022
Cépages	100% Pinot Noir
Élevage	Élevage en fûts de chêne durant 10 mois
Prix	19,30 € <b>18,70 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Le domaine des Gandines a été créé par Joseph DANANCHET en 1925. La première parcelle plantée fut celle située sur l'exceptionnel climat « Les Gandines ». Le domaine n'est alors constitué que d'un hectare et demi à Clessé. Au fil des décennies, quatre générations se sont succédées. C'est en 2009, que le vignoble fut certifié en Agriculture Biologique, et la culture évolue peu à peu vers la biodynamie, qui est pratiquée sur l'ensemble du vignoble à partir de 2012.

L'année 2015 marque l'arrivée de Florent DANANCHET. Aujourd'hui Benjamin, Robert et Florent travaillent ensemble avec la même passion et une philosophie simple, celle de produire de grands vins de Chardonnay et Pinot Noir tout en respectant le terroir, le milieu vivant, et leur santé sur 15Ha.

### Caractéristiques du vin

Robe claire d'un beau rubis, vin frais, fruité, évoluant sur des notes de griottes et d'épices. Les tanins sont fermes et présents en bouche. Un vin équilibré et déjà en place, sur le fruit et prêt à être dégusté. Un très beau Bourgogne à un petit prix quand on connaît l'explosion des vins de cette région...

### Consommation et garde

Vin déjà agréable à boire maintenant après un carafage de 50 minutes. Il se gardera jusqu'en 2028.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

Ce vin sera parfait avec vos charcuteries ou grillades. Mais aussi avec un gibier léger et onctueux. Et n'oubliez pas : un Bourgogne passe après tous les autres vins... parole de sage.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Grands crus de Bordeaux : qu'est-ce qu'un second vin ?

Enfin, le second vin peut provenir de vignes, ou de barriques initialement destinées au premier vin, mais qui ont été déclassées, pour cause de maturité insuffisante par exemple, ou de réussite moindre d'un cépage, une année donnée. C'est cet aspect-là qui fait craindre à certains puristes qu'en dernière instance, la qualité se révèle moins élevée que celle de certains vins non classés, ou de certains crus bourgeois vendus au même prix. En effet, la sélection est parfois sévère : dans certains millésimes, les châteaux n'hésitent pas à écarter la moitié de leur production, voire plus, afin de ne réserver que le meilleur au premier vin.

Cependant, attention aux caricatures et aux jugements hâtifs : les raisins vraiment « indésirables », eux, ne font pas partie du second vin, et sont en général revendus au négoce. Un second vin est bien un vin à part entière : qu'il s'agisse du travail à la vigne, de la vinification ou de l'élevage, le soin qui lui est porté est le même. La plupart des châteaux se sont d'ailleurs attachés à les rebaptiser comme une invitation explicite à l'identifier au grand cru. Celui du château Lynch-Bages, anciennement appelé « Haut-Bages Aueous », a ainsi été renommé « Echo de Lynch-Bages ». De la même manière que « La Réserve du Général » a laissé place à « Alter Ego de Palmer » pour incarner le second vin du château Palmer. Le Château Léouille Poyferré a rendu au Château Moulin Riche son terroir d'origine (20 hectares). Depuis le millésime 2009, cette étiquette concerne bien un cru à part entière. Et le second vin des châteaux Léouille Poyferré et Moulin Riche est désormais commercialisé sous une même étiquette, « Pavillon de Léouille Poyferré ».

Néanmoins, cette vision n'est pas partagée par tous les producteurs. On sait par exemple que le château Pontet-Canet limite de plus en plus les quantités de son second vin, Les hauts de Pontet-Canet, par souci de conserver la complexité et la personnalité du premier vin. De tels vigneron se sentent déchirés par l'idée de devoir privilégier des parcelles et d'en écarter d'autres... de la même façon qu'on n'établit pas de privilège ou de préférence entre ses enfants. Pour les mêmes raisons, le château Cheval Blanc a également décidé de ne pas produire son second vin, Petit Cheval, dans le millésime 2015.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)