

Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez ici

DOMINIQUE GRUHIER

NEWSLETTER #2
HIVER 2023

- VIGNERON -

Joyeux Noël en Bourgognes !

Chers clients, chers amis;

2023 est une bonne nouvelle.

De jolis vins se profilent avec une nature qui a été des plus généreuses. Toute l'équipe consolidée par ma fille Juliette a été très investie pour porter ce millésime qui nous a demandé beaucoup de travail et nous a apporté autant de plaisir.

Les vendanges sont finies depuis un moment et les vins commencent leur période d'élevage. Ce sont des mois où je les déguste régulièrement pour savoir comment ils se comportent. Je veux les laisser libres d'exprimer leur potentiel tout en ayant un œil attentif afin qu'ils restent sur le bon chemin. Affaire à suivre...

En attendant, ce sont les 2022 qui sont désormais accessibles à la vente.

Ce millésime tient ses promesses. Il est grand ! J'apprécie particulièrement sa chair pulpeuse et sa finesse. Il aura un potentiel de garde de plus de 15 ans sur les plus belles cuvées.

A ne pas manquer.

Laissez-vous tenter par les quelques rares magnums de Rosé Capucine 2019 qu'il nous reste. Ce seront les dernières de cette cuvée originale. Pas de panique, Capucine existera encore sous une autre forme. Il faudra patienter encore deux ans pour la découvrir.

Dominique Gruhier

Nos propositions pour les fêtes de fin d'année

Bourgogne Tonnerre 2022 :

Un vrai coup de cœur pour ce grand blanc. J'ai toujours eu un faible pour le Bourgogne Tonnerre. En 2022 il exprime toute sa noblesse et révèle ses qualités exceptionnelles. Très aromatique et fin, puissant et élégant, à la fois minéral et gourmand, il peut accompagner de très nombreux mets. On peut l'apprécier dès maintenant ou l'oublier quelques années.

14€50 TTC départ cave

Bourgogne Epineuil Côte de Grisey 2022 :

Une magnifique cuvée sur ce très beau terroir tout en délicatesse. C'est un grand Pinot, subtil et profond, avec lequel on peut se faire plaisir dès maintenant. Son fruit pulpeux et sa chair portés par une délicate minéralité sont des plus excitants pour nos sens gustatifs. Une merveille.

17€ TTC départ cave

Crémant de Bourgogne Pur Chardonnay :

En quantité limitée, ce Crémant de Bourgogne rivalise avec les plus grands. Fin, vif, délicat et complexe c'est un véritable vin de gastronomie dans l'univers des fines bulles. Laissez vous surprendre par cette très belle bouteille et au-delà de l'apéritif, osez le homard, les huîtres, les langoustines ou encore les coquilles saint Jacques.

18€ TTC départ cave

Miam, des cromesquis !

Découvrez cette recette proposée par la Revue du Vin de France de ce mois : des cromesquis à déguster avec notre Crémant de Bourgogne Pur Chardonnay Blanc de blancs.

Pour un apéritif gourmand

Crémant & cromesquis au comté

En Bourgogne, semez le blanc de Dominique Gruhier (18 euros au domaine)

LA BIÈRE DU VIN - DÉCEMBRE 2023 - 120 PAGES - 9,90 €

> Cliquez sur la recette pour l'agrandir <

Pour commander, le plus simple est d'appeler le Domaine au 03 86 55 32 51 ou d'envoyer un mail à vin@bourgognevin.com. Possibilité de paiement au téléphone par CB à la commande.

Guide Hachette des vins 2024

Nous sommes très fiers de vous présenter les publications sur les vins du Domaine sélectionnés par Hachette pour l'édition 2024 !

VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

Appellation : Bourgogne Nom du vin : Dom. Dominique Gruhier Dénomination : Tonnerre Commentaire du guide : Un vin bien équilibré qui sort d'un élevage méité, deux tiers en cave, un tiers en ML, ce qui explique la tendance bicale miettée dès le premier nez. Des arômes de fruits mûrs, de fleurs blanches, des notes beumées et brochées renforcent la complexité aromatique. En bouche, l'acidité et la matière gourmande font bon ménage. Un chardonnay à la fois vif et généreux.	Couleur : blanc, tranquille Millénaire : 2021 Appréciation : 1 étoile
Appellation : Petit chablis Nom du vin : Dom. Dominique Gruhier Dénomination : Sur les Clos Commentaire du guide : Une cuve vitifiée et élevée pour 70 % en cuve et 30 % en fût. Le résultat est un très joli vin, légèrement boité et d'une grande subtilité aromatique. Au nez, intense, sucoide une touche rinde, générale, bien soutenue par la minéralité qui lui confère beaucoup d'énergie et de relief. Un grand petit-chablis.	Couleur : blanc, tranquille Millénaire : 2021 Appréciation : 2 étoiles
Appellation : Chablis premier cru Nom du vin : Dom. Dominique Gruhier Dénomination : Montée de tonnerre Commentaire du guide : « Superbe » : « très élégant » : les éloges ne manquent pas pour qualifier ce chardonnay vif et délicat. Cette cuve de gastronomie, très séduisante, est construite autour d'un cocktail de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches. Cette richesse aromatique se prolonge avec persistance dans une bouche à la fois tendre, veloutée, vive et minérale.	Couleur : blanc, tranquille Millénaire : 2020 Appréciation : 2 étoiles

Le Bourgogne Epineuil Initiation à une appellation méconnue

Europe 1 «La table des bons vivants» : Olivier Poels nous initie à une appellation bourguignonne méconnue, à savoir le Bourgogne Epineuil. C'est une région réputée pour ses vins à base de pinot noir, offrant une alternative abordable aux vins de Bourgogne prestigieux. Ces vins, élaborés par une vingtaine de vigneron, se distinguent par leur élégance, ce qui les rend attractifs face aux prix élevés courants dans la région bourguignonne.

11H00 - 12H30
Laurent Mariotte | La table des bons vivants

Europe 1

Ecouter ce passage de l'émission

Nos médailles !

Concours des vins du Grand Auxerrois 2023

Bourgogne Epineuil
L'Âme des Dannoins 2022
Médaille d'or

Bourgogne Epineuil
Côte de Grisey 2022
Médaille de bronze

Concours des Vignerons indépendants 2023, sur le millésime 2021

Bourgogne Tonnerre 2021
Médaille d'or

Chablis 2021
Médaille d'argent

Petit Chablis
Sur Les Clos 2021
Médaille de bronze

Venir découvrir notre gamme en boutique nous aurons à cœur de vous accueillir au mieux,

du lundi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

le samedi
de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

fermé les jours fériés

Profitez de votre passage pour recharger les batteries !

Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy
5, rue du Clos de Quincy – 89700 Epineuil

03 86 55 32 51 – vin@bourgognevin.com
bourgognevin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Cet e-mail a été envoyé à dorothee.radjeb@hotmail.fr. Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur les listes du Domaine Dominique Gruhier.

Si vous souhaitez vous désinscrire, cliquez ici

Envoyé avec

Brevo

© 2023 Domaine Dominique Gruhier
Réalisé par SiteDoWeb

Reply

Forward