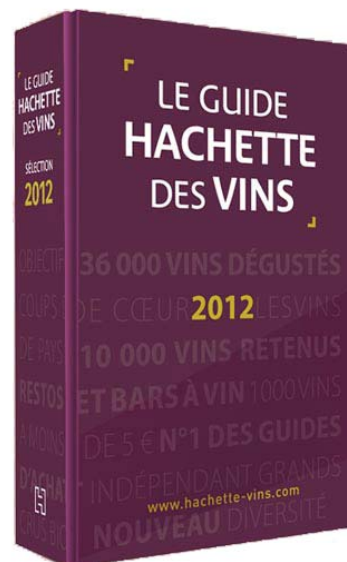


Domaine des Varoilles

GEVREY-CHAMBERTIN

Propriétaire-Récoltant
Vignoble du XIIe siècle



Le millésime 2008 dans le Guide Hachette 2012



CLOS DES VAROILLES 2008, 1er Cru - Monopole

6 ha, Monopole - 20'000 bouteilles

Gilbert Hammel obtient **un coup de coeur** pour le Clos des Varoilles, un 1er cru de 6 hectares possédé en monopole, situé au fond de l'échancrure de la Combe Lavaux, sur un terroir en pente exposé plein sud, mais plutôt frais, car soumis à l'ombre du versant d'en face et aux courants d'air qui descendent du plateau.

Cela donne ici une robe rubis vif et un très beau nez de fougère et d'épices. La bouche tout aussi fraîche dévoile un délicieux fruité de griotte épaulé par une note réglissée. Un zest de fût (élevage de quinze mois), une mâche sans astringence ; voilà un pinot de Bourgogne nordiste, croquant, fin, gourmand et frais. A savourer dans deux ans. [Page 454](#)



CLOS DU MEIX-DES-OUCHES 2008 - Monopole

1 ha, Monopole - 5'000 bouteilles

Une exposition délicate (est-nord-est) confère à ce Gevrey 2008 le même côté gouleyant et friand que le Clos des Varoilles. Il mérite une étoile. [Page 455](#)



CLOS VOUGEOT 2008, Grand Cru - Monopole

0,6 ha - 1'200 bouteilles

Gilbert Hammel possède un beau bloc de 60 ares situé tout en bas du Clos, juste en dessous de la route nationale, exposé sud-sud-est. On a égrappé les raisins, opté pour une longue macération préfermentaire à froid d'une semaine, puis pour deux semaines de cuvaison. Le vin a ensuite été élevé quinze mois en fûts (50% de neufs), dont il garde encore l'empreinte au nez, mais l'on perçoit aussi le fruit (cassis, framboise). La bouche charnue, corsée, dont les notes de framboise font écho à l'olfaction, est relevée d'une belle acidité en finale. Attendre cinq ans, au moins. [Page 468](#)



CHARMES-CHAMBERTIN 2008, Grand Cru

0,8 ha - 1'200 bouteilles

Gilbert Hammel exploite 80 ares de vignes de quarante ans, dont il a tiré ce 2008 élevé quinze mois en fût (70% de fûts neufs). Le vin, couleur rubis, dévoile un nez ouvert de fruits rouges (cerise et groseille), un rien toasté et agrémenté de quelques notes de sous-bois. La bouche souple et complexe s'adosse à des tanins bien présents qui assurent une mâche sans austérité, même si une franche vivacité resserre actuellement la finale. Il faudra laisser reposer ce Charmes cinq ou six ans pour qu'il s'arrondisse. [Page 457](#)