

Mazis Chambertin

Le Mazis-Chambertin est produit sur la commune de Gevrey-Chambertin sur un sol calcaire du jurassique. En patois, le mot Mazis vient du terme « *masure* » qui désigne une maison en ruine. Ce nom rappelle le hameau qui disparut au Moyen-Âge.

Ce site est le plus mouvementé de la Côte des Grands Crus de Gevrey-Chambertin. Celui-ci conserve, le plus fidèlement, la trace des murs et des *Meurgets* (tas de cailloux). Cette parcelle épouse parfaitement toutes les nuances de la pente. L'altitude oscille entre 270 et 280 mètres avec une exposition au levant. Au sein de ce climat se niche une vieille cabote de vigneron, un figuier qui mûrit chaque année et un somptueux laurier, c'est un petit coin enchanté.

Ce Grand Cru rivalise en termes de puissance avec le « Clos de Bèze ». La robe est dense et intense, on a un rouge carmin à reflets grenat. En premier nez on a une belle complexité d'arômes avec des fruits noirs tels que la mûre, les griottes, baies de cassis, une note légère de violette et de vanille.

En bouche, c'est la quintessence à l'état pur. Lorsque l'on goûte ce Grand Cru on ne peut que tomber amoureux du climat. Une explosion de fruits noirs intenses, des tanins très bien équilibrés qui apportent une structure remarquable. La longueur en bouche n'en finit plus, c'est la magie du Mazis !

Idées d'accompagnement : Volaille de Bresse, sauce à la truffe de Bourgogne *Uncinatum*

Température de service : 18 à 20 degrés

Temps de garde : 5 à 20 ans

Notes : Il est préférable d'aérer le vin, avant la dégustation, cela permettra de bien réveiller tous les arômes.