

GEVREY-CHAMBERTIN LAVAUX SAINT JACQUES 1ER

Millésime 2010

" Il offre une bouche onctueuse, charpentée avec un corps profond. Par sa densité, il tire vers le grand cru." Grandes Réussites [LARVF_552_jun_2011](#)

"Des épices piquantes. Belle énergie en bouche. Bonne tension. Dense et épicé avec une touche de réglisse. Il a de l'énergie. Les tanins sont un peu goudronneux. J'aime ce vin. Il a de la personnalité. Il va un peu évoluer et gagner en soyeux mais le côté vif et le comportement resteront. Bon à bon +. A partir de 2016" [Briefing_ November 2011](#)



Note : 18.25 Sarah Marsh_ Burgundy

"Un profil aromatique élégant et plus typique de lavande, de violettes, de prunes, de cassis et de pierre relayé par une structure riche, ciselée et énergique tendant vers la minéralité et qui présente une belle profondeur et une belle longueur même si elles n'ont rien de spécial. La fin de bouche est ferme, franche et également bien nette. A partir de 2020. " Note : 89-91 [Burghound_ April 2012_ p.47](#)

"Plutôt riche et séduisant au nez. Plein de frénésie et de vivacité avec un excellent équilibre entre le fruit et l'énergie. Vin agréable. Persistance admirable." Note : 17.5 [Jancis Robinson_ Feb 2012](#)

Millésime 2008

"Gilles de Courcel ne précise pas si ce Gevrey est issu du négoce ou du domaine, ni s'il a été vendangé à la main. La Maison travaille traditionnellement en vendanges entières, c'est-à-dire en faisant macérer le raisin avec ses rafles, ce qui donne des vins souvent fermes, aptes au vieillissement. C'est ce qui ressort de ce Gevrey, dont le nez la retenue laisse poindre a l'aération des notes de cerise de framboise et de mûre. Sa bouche croquante et épicée te se fait plus austère en finale. Il gagnera son étoile deux ans, sur une noisette de chevreuil." [Le Guide de Hachette des Vins 2012](#)

« Un vin tannique ferme, gorgé de fruits noirs sur une texture de velours. Pas aussi puissant que certains millésimes même si la structure solide est là. L'acidité, les fruits rouges et la fraîcheur lui donnent de l'énergie. » Note : 91 [Wine Enthusiast_Jul_2011](#)

« Un nez qui révèle des notes de groseilles rouges, de pierres humides et de pétales de rose complétées en fin de bouche par une structure souple, ronde et ciselée qui reprend les notes pierreuses du nez, le tout enveloppé dans une fin de bouche austère et pleine de retenue. » Score 88-91 [Allen Meadows- Burghound.com Numéro 38 / Avril 2010](#)

GEVREY-CHAMBERTIN LAVAUX SAINT JACQUES 1ER

« Epicé, poivré et note de cerise au nez. Concentré, avec des tannins robustes derrière le fruit sucré et doux. Intense et persistant. » Note 17/20 [Decanter.com/Avril 2010 \(p30\)](#)

« Prunes, poivre et herbes au nez. Charmant, bon en bouche. Fruit mûr, charnu. Complexe et raffiné. A boire.» Note: 16.17/20 [Decanter.com/Avril 2010 \(p88\)](#)

« Les notes de fruits ne semblent pas nécessairement très fraîches au nez mais cela va nettement mieux en bouche. Belle profondeur, du volume. Beaucoup de fermeté et de densité.» Note: 16/20
[Julia Harding MW - Jancis Robinson.com/Janvier 2010](#)

« Arômes de mûres. En bouche épicé avec beaucoup de tannins sèveux raffinés et une énergie vibrante. Des notes de fruits sur une minéralité crayeuse qui conduit à une certaine fermeté en fin de bouche.»
Note 17-17.5/20 [Dégustation Primeur/ Sarah Marsh/Septembre 2009](#)

Millésime 2007

« Un vin élégant issu du terroir relativement frais des Lavaux St-Jacques. Des tanins souples entourent le fruit doux. La structure est fine, délicate, mais certainement présente, donnant une finale solide. » Note : 92
[Wine Enthusiast_Dec_2010](#)

Millésime 2006

« Nez complexe sur les fruits (cassis, framboises) accompagnés de notes épicées (cannelle) et minérales. Le palais est tapissé de fruits bien mûrs, une structure harmonieuse et bien équilibrée. »
[En Bourgogne -Août/Septembre 2009](#)

Note 16,5 / 20 [LE GUIDE DE REFERENCE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Edition 2009](#)