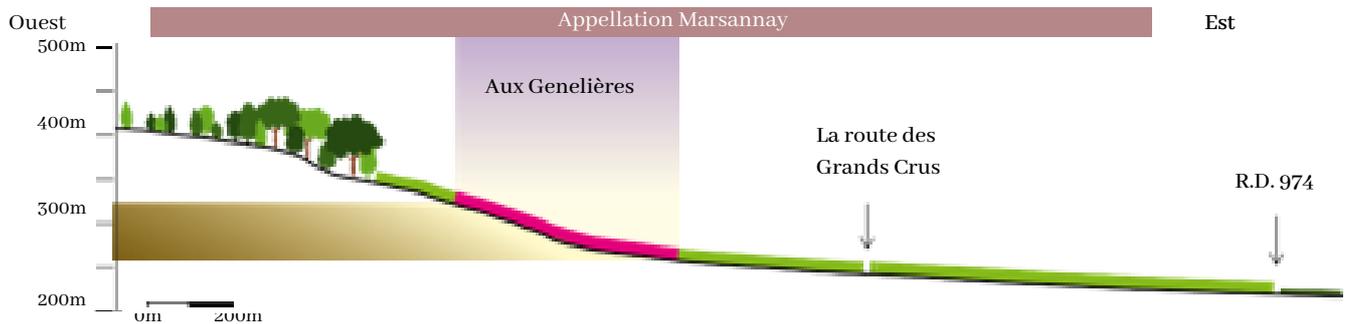


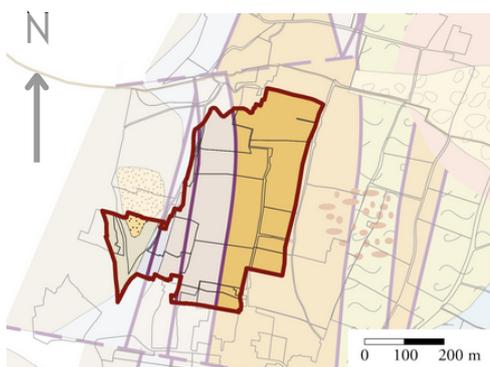


Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole au nord-ouest du village de Couchey, Aux Genelières s'étend sur une large bande, de 296 à 357 mètres d'altitude (moyenne de 319 m). La pente est faible en pied de coteau (2%) à forte en haut (13%), avec une valeur moyenne de 7%. Le climat est exposé plein Est.

Le sol et le sous-sol



Recoupé par plusieurs failles, le sous-sol des Genelières est constitué essentiellement de calcaire : en haut le Calcaire de Comblanchien, avec une mince bande d'Oolithe Blanche juste en-dessous, dans la partie médiane le Calcaire de Prémieux, et dans une large partie basse du climat le Calcaire à Entroques.

Les sols, minces et très caillouteux en haut du coteau, s'épaississent un peu vers le bas.

L'histoire

Le nom Genelières proviendrait de géline, lui-même issu du latin «gallina», nom ancien de la poule. Il est néanmoins surprenant de trouver une référence à la poule assez loin du village. L'existence autrefois d'une ferme isolée peut-être envisagée à cet endroit.

Les vins

Vin blanc



En ce climat, naissent quelques beaux vins blancs à la belle robe or pâle, limpide et brillante. Un bouquet harmonieux au large éventail de parfums se déploie avec la maturité, pour un vin qui entre en bouche avec une belle ampleur, une longue texture soyeuse, qui se prolonge longtemps pour une finale sapide et saline.

Les poissons simplement grillés lui conviendront, mais on pourra oser les viandes blanches comme les fromages de chèvre.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



De couleur rubis foncé, avec des nuances violacées au temps de sa jeunesse, le vin se déploie au nez avec élégance sur des évocations fruitées où cohabitent la fraise, la cerise burlat et la framboise, avec de discrètes notes empyreumatiques. La complexité d'un lieu où les raisins mûrissent harmonieusement leurs peaux et leurs pépins, sans risque de pourriture grise, pour offrir à nos palais gourmand une chaire savoureuse, une souplesse remarquable, de la vivacité, une élégante minéralité et une belle longueur en bouche. On ressent le beau potentiel de garde, pour un vin élégant aux tanins toujours souples, sans dureté, pour une texture qui s'en va vers la soie en évoluant.

Les charcuteries de haute qualité, les viandes rouges grillées, le gibier à plume, comme les fromages de lait de vache, l'accompagneront avec bonheur.

Température de service : 15 à 17 °C

