

## PETIT-ROY, Bourgogne "CHARDONNAY" 2018

75cl   Blanc   Bourgogne   AOC Bourgogne



## La note by Christian Walter

### 91-92/100

Très belle découverte et véritable coup de cœur pour ces quatre cuvées de SEIICHI WANG. Le domaine PETIT-ROY s'est installé en 2017 à Chorey-les-Beaune avec 2,1 hectares des vignes. Seiichi Wang à également travaillé dans des domaines prestigieux tels que Jacques-Frédéric Mugnier, Armand Rousseau, et Anne Claude Leflaive. Les vignes sont cultivées en biodynamie avec les produits les plus naturels possibles. La vinification est simple avec une proportion de vendange entière, et sans sulfitage en cours d'élevage. Les vins sont immédiatement accessibles, parfaitement équilibrés, et d'une grande richesse aromatique; des vins qui transcendent les appellations les plus modestes.

**2018** résultat d'un cycle végétal, a été marqué une fois de plus par le sceau de l'identité particulière à cette année. En six mois se sont succédés un printemps avec une végétation fulgurante, parfois folle, une climatologie hostile alliant orages, humidité avec une pression de maladie inégalée et pourtant un début d'été sec et chaud avec des précipitations inégales mais salutaires, et une fin de cycle parfaite ayant permis une maturité optimale avec une qualité exceptionnelle et un volume normal. En 2018 la vigne a très bien résisté aux fortes chaleurs car le printemps avait permis de constituer des réserves en eau. On peut rappeler pour ceux qui nient le réchauffement climatique, que dans les années 1970 la moyenne des dates de vendanges était le 5 Octobre, la moyenne des 10 dernières années est le 15 Septembre. Il est encore tôt bien sûr pour donner une opinion définitive sur le caractère du millésime, mais on peut retrouver les qualités de fruit intense de 2015 et l'extrême maturité de 2003 avec un côté juteux propre à 2018. Bien qu'il n'y ait pas deux millésimes qui se ressemblent cette identité pourrait ressembler à un nouveau 1947, millésime de légende s'il en est...

SEIICHI WANG au domaine PETIT-ROY, transcende les appellations les plus modestes ! [Walter-Wine.com](http://Walter-Wine.com) est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## PETIT-ROY (Côte-de-Beaune)

Depuis quelques années, de jeunes vigneron japonais se sont installés en France avec la réussite qu'on leur connaît. Beaucoup de similitudes dans la précisions des vins de Kenjiro Kagami (Jura), Mito Inoue (Auvergne), Hirotake Ooka (Saint Joseph) ou encore les jeunes Rié et Hirofumi Shoji de Pedres Blanques

installés à Collioure.

Seiichi Wang est né en Chine mais a grandi au Japon. Après avoir étudié les sols pendant quelques années et obtenu son diplôme en pédologie, il commence à s'intéresser à la vigne et effectue son premier stage dans un domaine local en 2005. Il a 22 ans et le sujet le passionne. Il décide alors de quitter le Japon pour approfondir sa connaissance du vin et rejoint le domaine Simon-Bize où il fera ses armes. Seiichi Wang a également travaillé dans des domaines prestigieux tels que Jacques-Frédéric Mugnier, Armand Rousseau, et Anne Claude Leflaive.

Le domaine PETIT-ROY s'est installé en 2017 à Chorey-les-Beaune avec 2,10 ha des vignes. Seiichi Wang maîtrise parfaitement sa méthode. La majorité de ses rouges sont travaillés en grappes entières, à l'exception du Bourgogne L'Orme, tous avec beaucoup de précision mais également une bonne dose d'instinct. La vinification est simple avec une proportion de vendange entière, et sans sulfitage en cours d'élevage. Pas d'utilisation de bois neuf pour éviter tout marquage par le bois. A la dégustation, le résultat est enthousiasmant. Les vins sont immédiatement accessibles, présentent une belle densité, parfaitement équilibrés, et d'une grande richesse aromatique; des vins qui transcendent les appellations les plus modestes.

## Le vin

Très belle découverte et véritable coup de cœur pour ces quatre cuvées de SEIICHI WANG. Le domaine PETIT-ROY s'est installé en 2017 à Chorey-les-Beaune avec 2,10 ha des vignes. Les vignes sont cultivées en Biodynamie avec les produits les plus naturels possibles. La vinification est simple avec une proportion de vendange entière, et sans sulfitage en cours d'élevage. Les vins sont immédiatement accessibles, parfaitement équilibrés, et d'une grande richesse aromatique; des vins qui transcendent les appellations les plus modestes.

## Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification** : La vinification est simple et sans sulfitage en cours d'élevage.
- **Elevage** : Pas de bois neuf
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2023
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Coup de coeur** : Oui