

Boris CHAMPY, Bourgogne "ALIGOTÉ DORÉ" 2020

75cl Blanc Bourgogne AOC Bourgogne Aligoté



La note by Christian Walter 90-91/100

Boris Champy, œnologue, travaille tout d'abord dix ans dans la Napa Valley en Californie, au domaine Dominus. Il est ensuite directeur technique du Domaine Louis Latour à Beaune, puis régisseur du Clos des Lambrays à Morey-Saint-Denis. Boris Champy est enthousiaste et croit à l'avenir des Hautes-Côtes, notamment grâce à leur altitude dans un contexte de réchauffement climatique. Avec la nouvelle génération de vignerons, il souhaite continuer d'élever la réputation des vins de cette superbe région viticole trop méconnue. L'objectif du Domaine Boris Champy est simple : mettre en avant les lieux-dits, valoriser les microclimats, les différentes expositions et autres subtilités passionnantes des ses terroirs.

Aujourd'hui plus que jamais, un grand vin est toujours issu d'une terre préservée. Le domaine pratique une viticulture et une œnologie naturelle. De chaque raisin s'exprime la quintessence avec des vinifications subtiles, tout en douceur et obtenir de grands vins fins et naturels. C'est ensuite en cave que le cycle se poursuit, avec un mariage entre le vin et le bois, un élevage en précision qui ne fait que subtilement sublimer chaque parcellaire.

2020 : après un hiver doux, le printemps est chaud et la croissance de la vigne est très rapide. La date de floraison très précoce (le 20 mai pour le Beaune Vignes Franches) nous fait comprendre que la récolte se fera en Août à Beaune. Il fait très beau, et très sec pendant tout Juillet avec seulement 8 mm de pluie. Nous avons la chance de recevoir quelques pluies rafraichissantes en Août. Ceci permet d'allonger la période de maturation des raisins de quelques jours. Nous vendangeons en 3 fois: le 20 Août à Beaune (92 jours après la fleur), début Septembre pour nos climats des Hautes-Cotes, et le 12 septembre pour notre Aligoté que nous aimons cueillir bien doré. Le millésime continue la série exceptionnelle 2018-2019 avec une très belle maturité, de la richesse et de la profondeur dans les vins. La nature nous réserve parfois des surprises, les vins blancs présentent des niveaux d'acidités, de fraîcheur minérale surprenante. Il faut remonter à 2010 pour trouver des vins blancs avec ces caractéristiques.

Le domaine Boris CHAMPY est un des quelques pionniers de l'agriculture biologique et biodynamie en Bourgogne, certifiés par Ecocert et Demeter. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Boris Champy (Hautes-Côtes de Beaune, Bourgogne)

Le vin

Petites parcelles dans les hauteurs des Hautes-Côtes, à plus de 400 mètres d'altitude, assemblées pour créer ce vin. Sa complexité provient donc d'une grande diversité de sols, marneux et argileux sur dalle calcaire. "Nous avons le privilège d'avoir de vieilles sélections massales du cépage Aligoté dit doré". Peu productives et offrant de très belles maturités, les vieilles vignes donnent toujours à ce vin des notes fruitées très complémentaires de sa vivacité naturelle. Le nez développe une palette aromatique complexe : agrumes, pêche, pain frais. La bouche charmeuse est ronde et élégante, avec une belle vivacité minérale. Un aligoté de plaisir... mais pas si simple !

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% aligoté doré, sélection massale
- **Appellation principale** : AOC Bourgogne Aligoté
- **Terroir** : Petites parcelles dans les hauteurs des Hautes-Côtes, à plus de 400 mètres d'altitude, assemblées pour créer ce vin. Sa complexité provient donc d'une grande diversité de sols, marneux et argileux sur dalle calcaire.
- **Vignoble** : Les parcelles sont conduites soit en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple) ou en lyre (taille Guyot double)
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles à l'optimum de maturité. Vinification en cuve et fût de 228 litres.
- **Elevage** : Elevage long sur lies 12 mois en moyenne sans aucun fût neuf, puis quelques mois en cuve avant mise en bouteille
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Vin d'apéritif entre copains, ou sur un plateau de fruits de mer, un saumon fumé au bois de hêtre, un chèvre sec
- **Coup de coeur** : Oui