

walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Boris CHAMPY, Côteaux Bourguignons "GAMAY FIN" 2020

75cl Rouge Bourgogne AOC Côteaux Bourguignons



La note by Christian Walter
92-93/100

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

Le domaine choisi de faire des vinifications en vendange entière pour "poivrer" notre Gamay. Il exprime beaucoup de finesse grâce à un bel élevage en fut qui le transcende. C'est très amusant de le déguster à l'aveugle avec du Moulin à Vent, il montre la finesse des vins de calcaire. Bouquet fruité où poivre vert, épices et herbes aromatiques se conjuguent. Bouche très gouleyante avec un joli relief et des tannins merveilleusement fondus.

Exhibiting aromas of cherries, berries and attractive hints of dried herbs, the 2019 Côteaux Bourguignons Gamay Fins is medium to full-bodied, satiny and succulent, with an ample core of fruit, melting tannins and beautifully mouthwatering acids. This old-vine cuvée seems to be a decided success in the making. (Guide Parker, millésime 2020, noté 88-90/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 88-90/100
- **Cépage** : 100% gamay
- **Terroir** : Parcelles situées à Nantoux (En Bignon, Le Clou et une autre vers la Montagne de Cras) de très vieilles vignes de Gamay. Cet autre cépage rouge de la Bourgogne est encore trop méconnu pour sa capacité à créer de grands vins.

- **Vignoble** : Quelques pionniers le travaillent à la bourguignonne avec le même soin que le pinot noir. Les parcelles sont conduites en vignes hautes (lyre), taille Guyot
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles à l'optimum de maturité. Très petits rendements. Vinification : extraction douce, avec 50 à 100% de vendange entière, en foudre de bois.
- **Elevage** : Elevage 12 mois en moyenne avec une répartition entre fûts anciens et cuve
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2026
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Belles charcuteries, BBQ, lasagnes de légumes, Chaource
- **Coup de coeur** : Oui