walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Boris CHAMPY, Côteaux Bourguignons GAMAY FIN 2020

75 cl Rouge Bourgogne AOC Côteaux Bourguignons



BIO - BIODYNAMIE

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.

En Bourgogne, l'année **2022** est désormais inscrit dans les mémoires des amateurs de vin comme un millésime remarquable. La région, connue pour son art de produire des vins d'exception, nous offre ce que de nombreux œnophiles attendaient avec impatience : un millésime à la fois qualitatif et généreux. Après quelques années marquées par les aléas climatiques, 2022 est arrivé comme une bouffée d'air frais pour les vignerons et les amoureux du vin. L'une des caractéristiques les plus marquantes de ce millésime est sa capacité à rétablir l'équilibre sur le marché et à aider à reconstituer les stocks qui avaient été mis à mal les années précédentes. Il existe de légères disparités entre les cépages, mais dans l'ensemble, la vigne a su faire face à une météo capricieuse et extrême, tirant profit de chaque petite averse pour produire des raisins de qualité. Le début de l'année a été marqué par des conditions météorologiques intenses, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que d'habitude, a joué un rôle crucial en protégeant partiellement le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'interaction subtile entre la vigne et le terroir de Bourgogne, la vigne a réussi à traverser sans encombre quatre vagues de chaleur et une sécheresse généralisée. Cette harmonie entre la nature et le terroir se reflète dans les moûts, qui présentent des degrés alcooliques maîtrisés. Un an après les vendanges, alors que beaucoup de vins commencent d'être mis en bouteilles, le constat est unanime : les vins issus de ce millésime sont un vrai régal pour les sens. Malgré les conditions météorologiques très chaudes de l'année, les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches en arômes fruités, tout en conservant une fraîcheur bienvenue. En bouche, on découvre des notes de fruits frais qui dansent avec élégance sur le palais. Quant aux vins rouges, ils dévoilent une intensité remarquable. Leur couleur profonde témoigne de leur potentiel, et ils se révèlent souples en bouche, portés par des tanins doux qui apportent une agréable rondeur. Ces vins sont un festival de saveurs, avec des arômes gourmands de fruits rouges et noirs parfaitement mûrs.

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)

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.

Issu de trois parcelles différentes, cueillies en neuf jours et vinifiées ensemble, le Côteaux Bourguignons Gamay Fins 2020 de Champy offre des arômes de riches baies rouges, de tapis forestier, d'épices et de subtiles nuances charnelles. Moyennement corsé, brillant et charnu, avec un noyau de fruits croquants et

une acidité vive, il affiche un modeste taux d'alcool de 12 %. (Guide Parker, millésime 2020, noté 89/100)

From three different parcels, picked over the course of nine days and vinified together, Champy's 2020 Côteaux Bourguignons Gamay Fins offers up aromas of rich red berries, forest floor, spices and subtle carnal nuances. Medium-bodied, bright and fleshy, with a core of crunchy fruit and lively girdling acids, it checks in at a modest 12% alcohol. (Guide Parker, millésime 2020, noté 89/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 89/100
- **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 travaille 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
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2027
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Accord mets-vins :** Belles charcuteries, BBQ, lasagnes de légumes, Chaource
- **Coup de coeur :** Oui