walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Boris CHAMPY, Hautes-Côtes de Beaune CLOU ALTITUDE 377 2022

75 cl Rouge Bourgogne AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune




BIO - BIODYNAMIE

## La note by Christian Walter

**93+/100**

**B**oris 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.

**A**ujourd'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.

**L**e 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 sol de la parcelle est très caillouteux, très blanc de type marneux. Il parait extrêmement pauvre tellement il y a de cailloux, mais les argiles marneuses confèrent une superbe alimentation hydrique. Compte-tenu de la pierrosité, nous pourrions plaisanter et dire que c'est un peu un sol de "Châteauneuf-du-Pape" en Bourgogne ! Au nez, ce grand vin exhale des notes de fruits noirs frais. Bouche puissante et suave soutenue par une pointe minérale fraîche. L'effet terroir est évident dans le haut niveau de tout le registre gustatif de ce grand vin de Bourgogne.

Le Hautes-Côtes de Beaune Altitude 377 Clous 2020 est plus profond et plus concentré. Il s'ouvre sur des arômes de cerise, de baies rouges sucrées, de cannelle, de clou de girofle et de cacao brut. Mi-corsé à

corsé, homogène et velouté, il est étagé et charnu, avec des tanins souples et une longue finale saline. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92+/100)

The 2020 Hautes-Côtes de Beaune Altitude 377 Clous is deeper and more concentrated, wafting from the glass with aromas of cherries, sweet red berries, cinnamon, cloves and raw cocoa. Medium to full-bodied, seamless and velvety, it's layered and fleshy, with supple tannins and a long, saline finish. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92+/100)

# Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92+/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Compte-tenu de la pierrosité, nous pourrions plaisanter et dire que c'est un peu un sol de "Chateauneuf-du-Pape" en Bourgogne ! Les parcelles sont conduites en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple)
- **Vignoble :** Les parcelles sont conduites en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple)
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles à l'optimum de maturité, extraction douce, avec une proportion importante de vendange entière, en foudre de bois
- **Elevage :** Elevage 12 mois en moyenne dont 30% de fût neuf
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Accord mets-vins :** A savourer sur des viandes mijotées (boeuf bourguignon en grand classique), un magret de canard grillé ou un carré d'agneau.