

walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Boris CHAMPY, Hautes-Côtes de Beaune "ALTITUDE 399" 2019

75cl Rouge Bourgogne AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune



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

Sur Nantoux : En Bignon (sol argileux sur calcaire dur) et Le Clou (sol calcaire blanc, cailloutis important sur marnes jaunes). Cette complexité parcellaire se retrouve bien naturellement, réelle révélation de tout le potentiel des Hautes-Côtes et de l'impact de l'altitude qui donne son nom à cette cuvée. Des fruits à noyaux, des touches de cèdre et de sous-bois composent la trame aromatique de notre vin. La bouche est très expressive sur la gourmandise des fruits rouges et noirs, avec une jolie acidité sous-jacente. Un vin très fidèle à l'image d'Epinal qu'on s'est toujours fait d'un bon Bourgogne, immensément plaisant et raffiné, très " vin de soif".

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
- **Terroir** : Ce vin résulte du subtil assemblage de 2 parcelles : - Sur Nantoux : En Bignon (sol argileux sur calcaire dur) et Le Clou (sol calcaire blanc, cailloutis important sur marnes jaunes).
- **Vignoble** : Les parcelles sont conduites principalement en vignes basses traditionnelles (10 000 piedsha et taille Guyot simple) et partiellement en lyre (taille Guyot double)
- **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 15% de fût neuf
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Pièce du boucher, tajine végétarien aux raisins secs, fromages de vache
- **Coup de coeur** : Oui