

Boris CHAMPY, Pommard "EN BŒUF - LA CÔTE" 2019

75cl Rouge Bourgogne AOC Pommard



La note by Christian Walter

94+/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 Climat "En Bœuf" est sur le haut de Pommard, en plein coteau, en situation de combe bien ventilée. Il correspond bien à l'esprit du domaine : une recherche constante de fraîcheur et élégance. Un nez franc de framboise et cassis. En bouche les tannins sont très fins, loin de la puissance tannique de certains vins du cru. Il faut absolument le carafier dans sa jeunesse pour qu'il révèle toute sa complexité. A marier avec une belle grillade ou des fromages relevés.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Pommard
- **Terroir** : Le Climat "En Boeuf" est sur le haut de Pommard, en plein coteau, en situation de combe bien ventilée. Il correspond bien à l'esprit du domaine : une recherche constante de fraîcheur et élégance.
- **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 petite proportion de vendange entière, en foudre de bois
- **Elevage** : Elevage 12 mois en moyenne dont 30% 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** : A marier avec une belle grillade ou des fromages relevés.
- **Coup de coeur** : Oui