

## Domaine CHEVILLON-CHEZEAUX, Nuits-Saint-Georges 1er cru blanc "AUX BOUSSELOTS" 2022

75 cl   Blanc   Bourgogne, Côte de Nuits   AOC Nuits-Saint-Georges   1er cru



### La note by Christian Walter

**95/100**

Le domaine CHEVILLON CHEZEAUX exploite à ce jour 8 ha de vignes toutes classées en AOC. La philosophie du domaine est de faire des vins respectueux du terroir et du cépage, avec beaucoup de finesse, de l'élégance et du fruit, une belle complexité aromatique, du volume et du caractère. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

**2022** : malgré un été chaud et caniculaire, nous avons rentrés un millésime 2022 très qualitatif et surtout avec des rendements, pas pléthorique, mais qui s'approche de nos rendements autorisés, là où on obtient les vins les plus qualitatifs et les plus équilibrés. Les raisins 2022 sont d'une qualité irréprochable. Les jus de raisins étaient très aromatiques avec de beaux arômes de fruits frais dans la cuverie. Les fermentations alcooliques se sont très bien déroulées avec une très belle extraction de fruits, de couleur et de tannins. Les vins obtenus sont très "bourguignons" avec des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, des arômes floraux. Les vins sont très bien équilibrés (très bon rapport sucre/acidité) avec une belle structure, et une bonne complexité. Les vins sont donc complets, pleins, gourmands, friands, que nous retrouverons en bouteilles après un élevage en fûts de 12 à 16 mois suivants les appellations.

### Chevillon-Chezeaux (Nuits-Saint-Georges)

#### Le vin

Robe or soutenu. Vin ferme et volontiers capiteux, au bouquet brioché, miellé parfois sur fond de fleurs blanches, de citron, d'agrumes. Vin blanc racé et opulent.

#### Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Sols brun calcaires, de couleur brun grisâtre avec graviers calcaires plutôt lamellaires, à texture fine argilo-limoneuse

- **Vignoble** : Partie Nord du vignoble, territoire de Nuits-Saint-Georges, exposition Sud-Est, altitude 255/280 mètres, pente 10 à 15%.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage** : Elevage en fûts de chêne de 12 à 16 mois selon les appellations avec 20% maximum de fûts neufs. Les vins sont ensuite embouteillés si possible sans collage, ni filtration.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2036
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Apéritif, foie gras mi-cuit, poissons de mer grillés, crustacés grillés ou gratinés.
- **Coup de coeur** : Oui