

Domaine CHEVROT, Maranges blanc 2022

75cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Maranges



La note by Christian Walter 91-92/100

Ce domaine exploite des vignes dans le sud de la Côte de Beaune depuis 1830. Pablo et Vincent CHEVROT, tous deux titulaires d'un diplôme en œnologie, gèrent le domaine depuis plus de 10 ans. Le domaine s'étend actuellement sur 18 ha, principalement sur les appellations Maranges et Santenay. Aujourd'hui, les deux frères Pablo et Vincent Chevrot travaillent avec une passion en agriculture biologique depuis 2008. Depuis plusieurs millésimes, ils se sont lancés dans le labour à cheval.

Pablo et Vincent CHEVROT, cherchent à produire des vins fidèles à leur terroir, traduisant à travers leurs goûts toutes les qualités de l'environnement dans lequel poussent les Vignes (géologie, pédologie, écosystème, hydrologie, altitude, pente, exposition). Le bio est à la base de cette recherche d'équilibre. Bannir tous les intrants de synthèses qui viennent perturber à tous les niveaux nos vignes et les caves nous a parut primordiale mais nous cherchons à aller encore plus loin. Ils placent l'environnement au centre de leurs préoccupations, convaincus qu'un écosystème riche et en bonne santé est le garant d'un raisin sain, au gout complexe et profond, équilibré pour une vinification la plus naturelle possible.

Le domaine s'étend actuellement sur 18 ha, principalement sur les appellations Maranges, Maranges 1er cru et Santenay. La nouvelle génération incarnée par Pablo et Vincent engage dès 2008 la certification en Agriculture Biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Chevrot (Maranges, Côte-de-Beaune Bourgogne)

Le vin

Ce Maranges offre au nez des arômes complexe d'agrumes relevées de notes truffées. La bouche est onctueuse et pure avec sa sarabande de fruits jaunes mûrs qui persistent jusqu'à la finale vive et dynamique. Une légère réduction boisée présage d'un belle avenir.

Un Maranges blanc avec de belles notes d'agrumes. La bouche est dans le même esprit, très pur, entre une matière charnue et une belle vivacité bien typique du millésime. Un joli vin qui a du caractère où l'on

ressent une très belle gestion du fruit comme de l'élevage. (RVF, millésime 2020, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine exploite des vignes dans le sud de la Côte de Beaune depuis 1830. Plusieurs générations s'y sont succédé. Aujourd'hui, les deux frères Pablo et Vincent Chevrot travaillent avec une passion communicative en agriculture biologique. Depuis plusieurs millésimes, ils se sont lancés dans le labour à cheval.

Les vins : le bourgogne aligoté Tilleul offre un nez franc et frais, suivi d'un fruit mûr porté par une belle acidité. Le maranges blanc 2021 sent l'amande fraîche, relayée par une touche de citron. Son fruit gourmand et généreux est mûr à souhait. Le santenay Premier cru Clos Rousseau 2021 sent légèrement la croûte de pain. Le boisé fin se perçoit dans la matière ample et longue. Il lui faudra un peu de temps pour digérer son élevage mais il en a les épaules. En rouge, le maranges Sur le Chêne est construit sur un fruit délicat et croquant. Un vin plaisant dès aujourd'hui. Le hautes-côtes-de-beaune sent la cerise légèrement acidulée. Son grain de tanin est perceptible mais il s'assouplira sous peu. Le maranges premier cru La Fussièrè 2021 évoque lui aussi la cerise rouge bien mûre. Les tanins du bois gagnent légèrement son fruit ; il doit encore se lier, patience. Le Croix Moines 2021 est doté d'un joli fruit tout en soyeux de texture, qui a besoin de grandir en bouteille cinq à six ans au moins. Dans la série des santenays, le Vieilles Vignes délivre un nez profond où l'on perçoit un raisin vendangé à belle maturité. Son fruit charnel est équilibré par la fraîcheur du millésime avec une fine touche de bois de rose sur la finale. Clos Rousseau évoque le fruit à l'eau-de-vie. Un vin juteux mais à la matière râblée, taillé pour la garde. Le savigny-lès-beaune Hauts Jarrons se démarque par un toucher de bouche soyeux, un fruit charnel et une assise garante de sa longévité. La gamme est cohérente, livrant des vins fort plaisants qui, sur quelques cuvées, auraient besoin d'absorber une légère trace d'élevage. (RVF, futur grand ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 90/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Bourgogne
- **Terroir** : Les Maranges blancs sont cultivés sur une belle terrasse de graves calcaires et granitiques orientée plein Sud. Les sols sont profonds mais pauvres et drainants.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 38 ans. Les pentes sont fortes, jusqu'à 25 %. La proximité de la rivière "la Cozanne" induit de fortes amplitudes de températures entre le jour et la nuit bénéfiques à la maturation des arômes.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Elevage** : 17 mois dont 12 mois en fûts et en foudre de chêne français (20 % fûts neuf sur la cuvée) et 5 mois cuve inox.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol / SO2 total 31 mg/L / Acidité totale 5,83g/l / pH 3,26
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Apéritif, Cuisine du monde, Fromages, Poissons, Spécialités françaises, Volailles
- **Coup de coeur** : Non