CHEVROT, Maranges blanc 2022 magnum

150 cl magnum 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 nivaux nos vignes et les caves nous a parut primordiale mais nous cherchons a 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)

Le vin

Ce Maranges offre au nez des arômes complexe d'agrume 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 : commençons par le hautes-côtes-de-beaune blanc 2022, qui allie sa fraîcheur à un fruit mûr et finement épicé. Le maranges se démarque par une accroche plus granuleuse et vive, comme s'il nous plongeait dans la roche-mère. Plus raffiné, le premier cru La Fussière 2022 restitue à merveille l'équilibre maturité-fraîcheur, un vin sapide avec une finale sur le citron bien mûr. Large et long, le santenay Clos Rousseau 2022 combine puissance et profondeur de chair. En rouge, le délicieux hautes-côtes-de-beaune 2022 se montre tout en onctuosité de texture. Tout aussi suave, le maranges Sur le Chêne est juteux à souhait. Le santenay Vieilles Vignes lorgne plus vers le fruit confit, mais avec une accroche plus forte et des tanins un rien plus saillants. D'une belle douceur olfactive et soutenu par sa matière onctueuse, le premier cru La Fussière 2022 s'adosse à des tanins enfouis dans un fruit juteux. Jouissif ! Vin majeur du domaine, Le Croix Moines séduit par son raffinement olfactif, son toucher fin, sa sève soyeuse et son assise qui le destine à la garde. Plus solaire au nez, le santenay Clos Rousseau paraît par contraste frais en bouche, avec des tanins fins et souples. Une gamme de haut vol aujourd'hui récompensée de la deuxième étoile. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 90/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **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°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Apéritif, Cuisine du monde, Fromages, Poissons, Spécialités françaises, Volailles
- **Coup de coeur :** Non