walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CHEVROT - LA FUSSIÈRE 2022 - Maranges 1er cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Beaune AOC Maranges 1er cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 93/100

Une histoire familiale au cœur des Maranges, au sud de la Côte de Beaune
L'histoire du Domaine Chevrot s'inscrit dans la tradition viticole bourguignonne depuis le XIX siècle. Installée à Cheilly-lès-Maranges, au sud de la Côte de Beaune, la famille cultive la vigne depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, Pablo et Vincent Chevrot, tous deux diplômés en œnologie, perpétuent cet héritage avec une ambition commune : élaborer des vins sincères, précis et fidèles à leurs terroirs.

Des terroirs riches et variés
Le vignoble s'étend sur environ 18 hectares, principalement dans les appellations Maranges et Santenay, ainsi que sur d'autres terroirs bourguignons. Les sols argilo-calcaires, les variations d'exposition et les caractéristiques propres à chaque parcelle donnent naissance à des vins aux personnalités distinctes. Cette diversité permet au domaine de révéler toute la richesse du sud de la Côte de Beaune, entre fraîcheur, structure et finesse.

Un vignoble de 18 hectares, converti au bio
Walter-wine.com propose plusieurs Maranges 1ers crus, dont La Fussière, Clos Roussots et La Croix aux Moines, le village Sur le Chêne, des Santenay (Clos Rousseau, Comme Dessus). Le domaine possède environ 18,5 hectares, répartis entre Maranges, Santenay et les Hautes-Côtes de Beaune. Les cépages se partagent entre le Pinot noir (50 %), le Chardonnay (40 %) et l'Aligoté (10 %). La conversion à l'agriculture biologique a débuté en 2008. Les frères ont aussi réintroduit le cheval pour labourer les vignes. Le bois neuf est utilisé avec parcimonie, selon les cuvées, pour structurer les vins sans les masquer.

Des cuvées de terroir, des vins précis, entre fruit et élégance
Pablo et Vincent recherchent des vins fidèles à leur origine, où la maturité du fruit s'équilibre avec la fraîcheur et la finesse des tanins. Les vendanges sont soignées et les vinifications adaptées à chaque parcelle. Les élevages, souvent longs, accompagnent la structure des vins sans masquer leur expression. Les pinots noirs révèlent des fruits rouges et noirs, des notes épicées et une texture délicate ; les chardonnays associent richesse, fraîcheur et nuances minérales.

Le domaine Chevrot chez walter-wine.com
Walter-Wine.com met à l'honneur plusieurs cuvées représentatives du domaine, dont le Maranges blanc 2023, noté 91–92/100, le Maranges Premier Cru La Fussière 2022, noté 93/100, et le Savigny-lès-Beaune Premier Cru Hauts Jarrons 2023, noté 95/100 par Christian Walter. Cette sélection de rouges et de blancs permet de découvrir la diversité des terroirs travaillés par Pablo et Vincent Chevrot, entre fraîcheur, élégance et caractère bourguignon, chez Walter-Wine.com.

Chevrot (Maranges, Santenay)

Le vin

Le millésime 2019 a été particulièrement généreux avec le climat de la Fussière. Le bouquet est bien ouvert avec des notes de fruits noir et de silex, la bouche. Intense, charpentée, huileuse à souhait, elle se bâtit sur un fruité de petites baies rouges concentré et mûr, qui vient en contrepoint d'une structure affirmée et d'une minéralité saline intransigeante. Le fruité domine la finale, avec un retour aromatique persistant. Ce vin est taillé pour une garde prolongée. (Millésime 2019)

RVF, millésime 2020, noté 92/100

Parfumé, Il évoque la cerise rouge bien mure. A l'inverse en bouche Il est un rien gainé par un élevage épaississant le trait de son fruit dû à la perception de tannins de bois malgré un joli jus. Un vin qui doit encore se lier. Patience. (RVF, millésime 2021, noté 91/100)

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 :** 92/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Couvrant la partie haute du coteau des Maranges premier cru, les pentes sont forte en moyenne 10%. Le climat est exposé au Sud.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 52 ans. Le substrat jurassique marneux est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de Calcaires à Entroques qui domine le coteau.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Les raisins récoltés en caisses. Tous les transferts de la vendange se font par gravité. L'encuvage se fait avec 20 % de grappes entières. La vinification est sans sulfite.
- **Elevage :** 15 mois en fûts de chêne des forêts du centre de la France dont 30 % sont neufs
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Il est tout indiqué pour se confronter avec les gibiers et rôtis.
- **Coup de coeur :** Non