

Domaine CHEVROT, Maranges 1er cru "LA FUSSIÈRE" 2022

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



La note by Christian Walter

93/100

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

Le millésime 2019 a été particulièrement généreux avec le climat de la Fussièrre. 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 : 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 Fussièrre 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** : 92/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Bourgogne
- **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
- **Période de 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