

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

75 cl 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)

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 : 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 Fussièrè 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 Fussièrè 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
- **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