CHEVROT, Maranges 1er cru LES CLOS ROUSSOTS 2022 magnum

150 cl magnum | Rouge | Bourgogne, Côte de Beaune | AOC Maranges | 1er cru

La note by Christian Walter

93-94/100

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

D'une belle robe sombre aux reflets mauves, Les Clos Roussots offre un bouquet tout d'abord légèrement fumé et boisé, mêlé aux fruits rouges bien mûrs, un grand nez de Pinot! Tandis qu'en filigrane se bousculent des notes plus épicées et viandées. La bouche est intense et les notes de marinade sont plus présentes, elle est soigneusement encadrée par une fine structure tannique au gout de terre typique des argiles de ce climat.

RVF, millésime 2020, noté 92/100

Il sent la figue. D'un bloc, et malgré la richesse de l'année, il est encore dans sa gangue, un temps sera nécessaire pour l'assagir. Heureusement, derrière, il y a beaucoup de fruit. (RVF, millésime 2018, 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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Naturellement frais et tardif car traversé par des eaux souterraine très fraiches et riches en magnésium, c'est un terroir exigeant qui mérite tout le savoir-faire du vigneron pour avoir des vignes en parfait équilibre.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 32 ans. Sol brun calcaire argileux, éboulis calcaire à entroques sur marnes bleues
- **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 :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Il se dégustera jeune avec bonheur sur une steak tatare.
- **Coup de coeur :** Oui