



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Boris CHAMPY, Hautes-Côtes de Beaune blanc ELEVATION 382 2022

75 cl   Blanc   Bourgogne   AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune



La note Le Meilleur Du Vin  
**92-93/100**

Boris Champy, œnologue de renom, débute sa carrière en Californie, dans la Napa Valley au domaine Dominus, avant de devenir directeur technique du Domaine Louis Latour à Beaune, puis régisseur du Clos des Lambrays à Morey-Saint-Denis. Passionné et visionnaire, il croit au potentiel des Hautes-Côtes de Beaune, dont l'altitude constitue un atout majeur face au réchauffement climatique. Avec la nouvelle génération de vignerons, Boris Champy œuvre à élever la réputation de cette région encore trop méconnue, en valorisant les lieux-dits, les microclimats et les subtilités uniques de chaque terroir.

Au domaine, l'approche est résolument naturelle : la vigne est préservée, le sol respecté et la vinification minimale. Chaque raisin exprime sa quintessence, les fermentations sont subtiles et l'élevage en cave en parfaite harmonie avec le bois sublime sans jamais dominer. Le résultat : des vins fins, élégants, naturels et d'une précision remarquable, qui reflètent fidèlement la personnalité de chaque parcelle.

Le millésime 2022 est entré dans les mémoires comme une année exceptionnelle pour la Bourgogne. Après plusieurs saisons marquées par des aléas climatiques, ce millésime a apporté un équilibre idéal : des raisins mûrs et sains, malgré les vagues de chaleur, le gel et la sécheresse. Les blancs se distinguent par leur fraîcheur, leur rondeur et leur complexité aromatique, tandis que les rouges révèlent une intensité et une profondeur remarquables, avec des tanins souples et des arômes généreux de fruits rouges et noirs parfaitement mûrs.

Pionnier de l'agriculture biologique et biodynamie en Bourgogne, le Domaine Boris Champy est certifié Ecocert et Demeter, garantissant un engagement total envers le vivant et l'expression du terroir. Chaque bouteille est le reflet d'une vision précise, rigoureuse et passionnée, offrant aux amateurs de grands vins des expériences gustatives authentiques et mémorables.

Le-meilleur-du-vin.com a le plaisir avec vous cette sélection exceptionnelle, emblématique d'un domaine qui allie finesse, élégance et respect profond de la nature.

## Boris Champy (Hautes-Côtes de Beaune, Bourgogne)

### Le vin

Ce vin vient de notre parcelle "Montagne de Cras" à Nantoux. A partir du millésime 2020 il portera l'altitude 382 mètres et le nom du lieu dit "Montagne de Cras" sur l'étiquette. Ce vin présente un nez d'agrumes, de fleurs blanches précis et caressant avec des touches de miel, une bouche généreuse et ciselée sur une trame fraîche au boisé fondu. Savourez le à l'apéritif comme à table (saumon fumé, dos de bar au fenouil, gratin dauphinois, vieux comté).

Le 2020 Hautes-Côtes de Beaune Blanc Elévation 382 Montagne est un autre vin de Champy à l'ossature fine mais aux saveurs intenses. Il révèle des arômes de poire, de pomme verte croquante, de pain fraîchement cuit, de zeste de citron et de noisettes. Il est moyennement corsé, racé et incisif, avec un noyau charnu de fruits et une longue finale saline. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92/100)

The 2020 Hautes-Côtes de Beaune Blanc Elévation 382 Montagne is another fine-boned but intensely flavored wine from Champy. Revealing aromas of pear, crisp green apple, freshly baked bread, lemon zest and hazelnuts, it's medium-bodied, racy and incisive, with a fleshy core of fruit and a long, saline finish. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92/100)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : Côte-de-Beaune

- **Terroir** : Petites parcelles dans les hauteurs des Hautes-Côtes, à plus de 400 mètres d'altitude, assemblées pour créer ce vin. Sa complexité provient donc d'une grande diversité de sols, marneux et argileux sur dalle calcaire.
- **Vignoble** : Le sol de la parcelle est très divers, caillouteux bien entendu, mais argileux aussi. La parcelle de 4 ha se divise entre 3 ha de vignes et 1 ha de zones naturelles à forte biodiversité
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles à l'optimum de maturité. Vinification en cuve et fût de 228 litres.
- **Elevage** : Elevage 12 mois en moyenne en cuve sur lies.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Savourez le à l'apéritif comme à table (saumon fumé, dos de bar au fenouil, gratin dauphinois, vieux comté).