



LE MEILLEUR DU VIN

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

Boris CHAMPY, Hautes-Côtes de Beaune CLOU ALTITUDE 377 2022

75 cl Rouge Bourgogne AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune



La note Le Meilleur Du Vin

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

Le sol de la parcelle est très caillouteux, très blanc de type marneux. Il paraît extrêmement pauvre tellement il y a de cailloux, mais les argiles marneuses confèrent une superbe alimentation hydrique. Compte-tenu de la pierrosité, nous pourrions plaisanter et dire que c'est un peu un sol de "Châteauneuf-du-Pape" en Bourgogne ! Au nez, ce grand vin exhale des notes de fruits noirs frais. Bouche puissante et suave soutenue par une pointe minérale fraîche. L'effet terroir est évident dans le haut niveau de tout le registre gustatif de ce grand vin de Bourgogne.

Le Hautes-Côtes de Beaune Altitude 377 Clous 2020 est plus profond et plus concentré. Il s'ouvre sur des arômes de cerise, de baies rouges sucrées, de cannelle, de clou de girofle et de cacao brut. Mi-corsé à corsé, homogène et velouté, il est étagé et charnu, avec des tanins souples et une longue finale saline. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92+/100)

The 2020 Hautes-Côtes de Beaune Altitude 377 Clous is deeper and more concentrated, wafting from the glass with aromas of cherries, sweet red berries, cinnamon, cloves and raw cocoa. Medium to full-bodied, seamless and velvety, it's layered and fleshy, with supple tannins and a long, saline finish. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92+/100)

Caractéristiques

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

- **Terroir** : Compte-tenu de la pierrosité, nous pourrions plaisanter et dire que c'est un peu un sol de "Chateauneuf-du-Pape" en Bourgogne ! Les parcelles sont conduites en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple)
- **Vignoble** : Les parcelles sont conduites en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple)
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles à l'optimum de maturité, extraction douce, avec une proportion importante de vendange entière, en foudre de bois
- **Elevage** : Elevage 12 mois en moyenne dont 30% de fût neuf
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : A savourer sur des viandes mijotées (boeuf bourguignon en grand classique), un magret de canard grillé ou un carré d'agneau.