



LE MEILLEUR DU VIN

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

Boris CHAMPY, Hautes-Côtes de Beaune "ALTITUDE 399" 2019

75 cl Rouge Bourgogne AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune



La note Le Meilleur Du Vin
92-93/100

Boris Champy, œnologue, travaille tout d'abord dix ans dans la Napa Valley en Californie, au domaine Dominus. Il est ensuite directeur technique du Domaine Louis Latour à Beaune, puis régisseur du Clos des Lambrays à Morey-Saint-Denis. Boris Champy est enthousiaste et croit à l'avenir des Hautes-Côtes, notamment grâce à leur altitude dans un contexte de réchauffement climatique. Avec la nouvelle génération de vignerons, il souhaite continuer d'élever la réputation des vins de cette superbe région viticole trop méconnue. L'objectif du Domaine Boris Champy est simple : mettre en avant les lieux-dits, valoriser les microclimats, les différentes expositions et autres subtilités passionnantes des ses terroirs.

Aujourd'hui plus que jamais, un grand vin est toujours issu d'une terre préservée. Le domaine pratique une viticulture et une œnologie naturelle. De chaque raisin s'exprime la quintessence avec des vinifications subtiles, tout en douceur et obtenir de grands vins fins et naturels. C'est ensuite en cave que le cycle se poursuit, avec un mariage entre le vin et le bois, un élevage en précision qui ne fait que subtilement sublimer chaque parcellaire.

En Bourgogne, l'année **2022** est désormais inscrit dans les mémoires des amateurs de vin comme un millésime remarquable. La région, connue pour son art de produire des vins d'exception, nous offre ce que de nombreux œnophiles attendaient avec impatience : un millésime à la fois qualitatif et généreux. Après quelques années marquées par les aléas climatiques, 2022 est arrivé comme une bouffée d'air frais pour les vignerons et les amoureux du vin. L'une des caractéristiques les plus marquantes de ce millésime est sa capacité à rétablir l'équilibre sur le marché et à aider à reconstituer les stocks qui avaient été mis à mal les années précédentes. Il existe de légères disparités entre les cépages, mais dans l'ensemble, la vigne a su faire face à une météo capricieuse et extrême, tirant profit de chaque petite averse pour produire des raisins de qualité. Le début de l'année a été marqué par des conditions météorologiques intenses, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que d'habitude, a joué un rôle crucial en protégeant partiellement le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'interaction subtile entre la vigne et le terroir de Bourgogne, la vigne a réussi à traverser sans encombre quatre vagues de chaleur et une sécheresse généralisée. Cette harmonie entre la nature et le terroir se reflète dans les moûts, qui présentent des degrés alcooliques maîtrisés. Un an après les vendanges, alors que beaucoup de vins commencent d'être mis en bouteilles, le constat est unanime : les vins issus de ce millésime sont un vrai régal pour les sens. Malgré les conditions météorologiques très chaudes de l'année, les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches en arômes fruités, tout en conservant une fraîcheur bienvenue. En bouche, on découvre des notes de fruits frais qui dansent avec élégance sur le palais. Quant aux vins rouges, ils dévoilent une intensité remarquable. Leur couleur profonde témoigne de leur potentiel, et ils se révèlent souples en bouche, portés par des tanins doux qui apportent une agréable rondeur. Ces vins sont un festival de saveurs, avec des arômes gourmands de fruits rouges et noirs parfaitement mûrs.

Le domaine Boris CHAMPY est un des quelques pionniers de l'agriculture biologique et biodynamie en Bourgogne, certifiés par Ecocert et Demeter. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Boris Champy (Hautes-Côtes de Beaune, Bourgogne)

Le vin

Sur Nantoux : En Bignon (sol argileux sur calcaire dur) et Le Clou (sol calcaire blanc, cailloutis important sur marnes jaunes). Cette complexité parcellaire se retrouve bien naturellement, réelle révélation de tout le potentiel des Hautes-Côtes et de l'impact de l'altitude qui donne son nom à cette cuvée. Des fruits à noyaux, des touches de cèdre et de sous-bois composent la trame aromatique de notre vin. La bouche est très expressive sur la gourmandise des fruits rouges et noirs, avec une jolie acidité sous-jacente. Un vin très fidèle à l'image d'Epinal qu'on s'est toujours fait d'un bon Bourgogne, immensément plaisant et raffiné, très "vin de soif".

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte-de-Beaune
- **Terroir** : Ce vin résulte du subtil assemblage de 2 parcelles : - Sur Nantoux : En Bignon (sol argileux sur calcaire dur) et Le Clou (sol calcaire blanc, cailloutis important sur marnes jaunes).
- **Vignoble** : Les parcelles sont conduites principalement en vignes basses traditionnelles (10 000 piedsha et taille Guyot simple) et partiellement en lyre (taille Guyot double)
- **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 15% de fût neuf
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Pièce du boucher, tajine végétarien aux raisins secs, fromages de vache
- **Coup de coeur** : Oui