



LE MEILLEUR DU VIN

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

Boris CHAMPY, Beaune 1er cru AUX COUCHERIAS 2019 magnum

150 cl magnum

Rouge

Bourgogne

AOC Beaune 1er Cru Aux Coucherias

1er cru



La note Le Meilleur Du Vin
93-94/100

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

Sol très rouge et très argileux, conférant une texture dense aux tanins de ce vin. Notes de cerise et réglisse au nez soutenues par une légère touche boisée. Bouche gourmande et souple, avec une belle matière toujours sur la richesse des fruits rouges et noirs. Belle définition de tanins en fin de bouche. A savourer sur des viandes rouges grillées, risotto aux cèpes ou une vieille mimolette.

A particular success, the 2020 Beaune 1er Cru Coucherias reveals aromas of plums, rose petals, exotic spices and blood orange. Medium to full-bodied, deep and complete, it's lively and perfumed. I'm looking forward to revisiting it in bottle. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92-94/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94/100 note RVF
- **note guide Parker** : 92-94/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Premiers Crus de Bourgogne
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Parcelle sur un sol argilo-calcaire en forte pente, superbement exposée Ouest, est divisée en deux sous-ilôts dont le plus petit est un cirque d'ancienne carrière. Sol très rouge et très argileux, conférant une texture dense aux tanins de ce vin.

- **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 majorité de vendange entière, en foudre de bois
- **Elevage** : Elevage 12 mois en moyenne dont 30% de fût neuf
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : A savourer sur des viandes rouges grillées, risotto aux cèpes ou une vieille mimolette.