



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine CHEVILLON-CHEZEAUX, Bourgogne "LES MALADIÈRES" 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Bourgogne Les Maladières



La note Le Meilleur Du Vin

93/100

Le domaine CHEVILLON CHEZEAUX exploite à ce jour 8 ha de vignes toutes classées en AOC. La philosophie du domaine est de faire des vins respectueux du terroir et du cépage, avec beaucoup de finesse, de l'élégance et du fruit, une belle complexité aromatique, du volume et du caractère.

Le-meilleur-du-vine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

2022 : malgré un été chaud et caniculaire, nous avons rentrés un millésime 2022 très qualitatif et surtout avec des rendements, pas pléthorique, mais qui s'approche de nos rendements autorisés, là où on obtient les vins les plus qualitatifs et les plus équilibrés. Les raisins 2022 sont d'une qualité irréprochable. Les jus de raisins étaient très aromatiques avec de beaux arômes de fruits frais dans la cuverie. Les fermentations alcooliques se sont très bien déroulées avec une très belle extraction de fruits, de couleur et de tannins. Les vins obtenus sont très "bourguignons" avec des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, des arômes floraux. Les vins sont très bien équilibrés (très bon rapport sucre/acidité) avec une belle structure, et une bonne complexité. Les vins sont donc complets, pleins, gourmands, friands, que nous retrouverons en bouteilles après un élevage en fûts de 12 à 16 mois suivants les appellations.

Chevillon-Chezeaux (Nuits-Saint-Georges)

Le vin

A l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et le champignon. Le bourgogne rouge "Les Maladières" s'exprime par des tannins souples et soyeux, lui permettant d'être consommé sur la jeunesse. Finesse et fraîcheur aromatique sont au rendez-vous.

Profil simple, assez vif et nerveux, réglissé mais un peu strict, habillé par un boisé un peu ostentatoire, mais qui reste de bon niveau. (RVF, millésime 2021, noté 89/100)

Caractéristiques

- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte de Nuits
- **Terroir** : Ses terroirs sont souvent très proches des crus les plus réputés (à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois).
- **Vignoble** : Partie sud du vignoble, territoire de Nuits-Saint-Georges, altitude 220/230 mètres
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Décuvage à l'aide de tapis élévateurs pour limiter la trituration de la vendange. Pressurage pneumatique. Entonnage par gravité en fût de chêne.
- **Elevage** : Elevage en fûts de chêne de 12 à 16 mois selon les appellations avec 20% maximum de fûts neufs. Les vins sont ensuite embouteillés si possible sans collage, ni filtration.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Légumes en salade, tourtes à la viande, volaille, pot-au-feu, veau rôti, fromage à pâte cuite.
- **Coup de coeur** : Non