



LE MEILLEUR DU VIN

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

Boris CHAMPY, Côteaux Bourguignons GAMAY FIN 2022

75 cl Rouge Bourgogne AOC Côteaux Bourguignons



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

Le domaine choisi de faire des vinifications en vendange entière pour "poivrer" notre Gamay. Il exprime beaucoup de finesse grâce à un bel élevage en fut qui le transcende. C'est très amusant de le déguster à l'aveugle avec du Moulin à Vent, il montre la finesse des vins de calcaire. Bouquet fruité où poivre vert, épices et herbes aromatiques se conjuguent. Bouche très gouleyante avec un joli relief et des tannins merveilleusement fondus.

Issu de trois parcelles différentes, cueillies en neuf jours et vinifiées ensemble, le Côteaux Bourguignons Gamay Fins 2020 de Champy offre des arômes de riches baies rouges, de tapis forestier, d'épices et de subtiles nuances charnelles. Moyennement corsé, brillant et charnu, avec un noyau de fruits croquants et une acidité vive, il affiche un modeste taux d'alcool de 12 %. (Guide Parker, millésime 2020, noté 89/100)

From three different parcels, picked over the course of nine days and vinified together, Champy's 2020 Côteaux Bourguignons Gamay Fins offers up aromas of rich red berries, forest floor, spices and subtle carnal nuances. Medium-bodied, bright and fleshy, with a core of crunchy fruit and lively girdling acids, it checks in at a modest 12% alcohol. (Guide Parker, millésime 2020, noté 89/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 89/100
- **Cépage** : 100% gamay
- **Appellation principale** : Côte-de-Beaune

- **Terroir** : Parcelles situées à Nantoux (En Bignon, Le Clou et une autre vers la Montagne de Cras) de très vieilles vignes de Gamay. Cet autre cépage rouge de la Bourgogne est encore trop méconnu pour sa capacité à créer de grands vins.
- **Vignoble** : Quelques pionniers le travaille à la bourguignonne avec le même soin que le pinot noir. Les parcelles sont conduites en vignes hautes (lyre), taille Guyot
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles à l'optimum de maturité. Très petits rendements. Vinification : extraction douce, avec 50 à 100% de vendange entière, en foudre de bois.
- **Elevage** : Elevage 12 mois en moyenne avec une répartition entre fûts anciens et cuve
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2029
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Belles charcuteries, BBQ, lasagnes de légumes, Chaource
- **Coup de coeur** : Non