



LE MEILLEUR DU VIN

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

Boris CHAMPY, Pommard EN BŒUF 2022

75 cl Rouge Bourgogne AOC Pommard



La note Le Meilleur Du Vin

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

Le Climat "En Bœuf" est sur le haut de Pommard, en plein coteau, en situation de combe bien ventilée. Il correspond bien à l'esprit du domaine : une recherche constante de fraîcheur et élégance. Un nez franc de framboise et cassis. En bouche les tannins sont très fins, loin de la puissance tannique de certains vins du cru. Il faut absolument le carafier dans sa jeunesse pour qu'il révèle toute sa complexité. A marier avec une belle grillade ou des fromages relevés.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte-de-Beaune
- **Terroir** : Le Climat "En Boeuf" est sur le haut de Pommard, en plein coteau, en situation de combe bien ventilée. Il correspond bien à l'esprit du domaine : une recherche constante de fraîcheur et élégance.
- **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 petite proportion 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 2025 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : A marier avec une belle grillade ou des fromages relevés.
- **Coup de coeur** : Oui