



LE MEILLEUR DU VIN

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

CHEVROT, Savigny-Lès-Beaune 1er cru HAUTS JARRONS 2023

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Beaune AOC Savigny-Lès-Beaune 1er cru



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Ce domaine exploite des vignes dans le sud de la Côte de Beaune depuis 1830. Pablo et Vincent CHEVROT, tous deux titulaires d'un diplôme en œnologie, gèrent le domaine depuis plus de 10 ans. Le domaine s'étend actuellement sur 18 ha, principalement sur les appellations Maranges et Santenay. Aujourd'hui, les deux frères Pablo et Vincent Chevrot travaillent avec une passion en agriculture biologique depuis 2008. Depuis plusieurs millésimes, ils se sont lancés dans le labour à cheval.

Pablo et Vincent CHEVROT, cherchent à produire des vins fidèles à leur terroir, traduisant à travers leurs goûts toutes les qualités de l'environnement dans lequel poussent les Vignes (géologie, pédologie, écosystème, hydrologie, altitude, pente, exposition). Le bio est à la base de cette recherche d'équilibre. Bannir tous les intrants de synthèses qui viennent perturber à tous les niveaux nos vignes et les caves nous a parut primordiale mais nous cherchons à aller encore plus loin. Ils placent l'environnement au centre de leurs préoccupations, convaincus qu'un écosystème riche et en bonne santé est le garant d'un raisin sain, au gout complexe et profond, équilibré pour une vinification la plus naturelle possible.

Le domaine s'étend actuellement sur 18 ha, principalement sur les appellations Maranges, Maranges 1er cru et Santenay. La nouvelle génération incarnée par Pablo et Vincent engage dès 2008 la certification en Agriculture Biologique. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Chevrot (Maranges, Côte-de-Beaune)

Le vin

Un des plus beau terroirs du Domaine Chevrot ! Le vin est structuré, voluptueux et aérien, et dominé par des notes florales et une minéralité intransigeante. Sur une robe Pourpre aux légers reflets violets ; le bouquet de ce 1er Cru offre des arômes concentrés de sauge, de safran et de chèvrefeuille, auxquels

s'ajoutent des notes plus torréfiées. L'attaque en bouche est toute en tendresse, avec une belle constance jusqu'à la finale saline, sur des notes de poivre.

La presse spécialisée en parle

Ce domaine exploite des vignes dans le sud de la Côte de Beaune depuis 1830. Plusieurs générations s'y sont succédé. Aujourd'hui, les deux frères Pablo et Vincent Chevrot travaillent avec une passion communicative en agriculture biologique. Depuis plusieurs millésimes, ils se sont lancés dans le labour à cheval.

Les vins : commençons par le hautes-côtes-de-beaune blanc 2022, qui allie sa fraîcheur à un fruit mûr et finement épicé. Le maranges se démarque par une accroche plus granuleuse et vive, comme s'il nous plongeait dans la roche-mère. Plus raffiné, le premier cru La Fussière 2022 restitue à merveille l'équilibre maturité-fraîcheur, un vin sapide avec une finale sur le citron bien mûr. Large et long, le santenay Clos Rousseau 2022 combine puissance et profondeur de chair. En rouge, le délicieux hautes-côtes-de-beaune 2022 se montre tout en onctuosité de texture. Tout aussi suave, le maranges Sur le Chêne est juteux à souhait. Le santenay Vieilles Vignes lorgne plus vers le fruit confit, mais avec une accroche plus forte et des tanins un rien plus saillants. D'une belle douceur olfactive et soutenu par sa matière onctueuse, le premier cru La Fussière 2022 s'adosse à des tanins enfouis dans un fruit juteux. Jouissif ! Vin majeur du domaine, Le Croix Moines séduit par son raffinement olfactif, son toucher fin, sa sève soyeuse et son assise qui le destine à la garde. Plus solaire au nez, le santenay Clos Rousseau paraît par contraste frais en bouche, avec des tanins fins et souples. Une gamme de haut vol aujourd'hui récompensée de la deuxième étoile. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte-de-Beaune
- **Classification** : 1er cru
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Les raisins récoltés en caisses. Tous les transferts de la vendange se font par gravité. L'encuvage se fait avec 20 % de grappes entières. La vinification est sans sulfite.
- **Elevage** : 18 mois en fûts de chêne des forêts du centre de la France dont 30 % sont neufs
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2033
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui