



**MAISON CHAMPY**

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



## MAISON CHAMPY BOURGOGNE PINOT NOIR "CUVÉE EDME" 2022

La Maison Champy dévoile toute l'expression du Pinot Noir dans la "Cuvée Edme". Un Bourgogne tout en fraîcheur, souplesse et vivacité.



### CÉPAGE(S)

100% Pinot Noir.

### VIGNOBLE

La délimitation de la production du Bourgogne rouge porte sur trois départements : Yonne, Côte d'Or et Saône-et-Loire. Elle est la région la plus septentrionale du monde qui produit de grands vins rouges. Le Pinot Noir est le cépage à la base de toutes les appellations de Bourgogne rouge, des plus modestes aux plus prestigieuses.

### TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

### VINIFICATION

Assemblage d'une sélection de 80 pièces dont 40 sont issues de nos vignes (sur les communes de Volnay et Ladoix) et de vignes de la commune de Santenay en Côte de Beaune. Vinification traditionnelle, levures naturelles. Elevage en fûts, dont 25 % de fûts neufs, d'une durée de 12 mois.

### RAPPORT DE MILLÉSIME

Après un hiver plus doux et plus sec que la moyenne, les toutes premières pointes vertes sont apparues début avril. S'ensuivirent quelques jours de températures négatives sans conséquence sur les vignes. Malgré un léger retard du débourrement, les chaleurs presque estivales de mai ont entraîné une évolution rapide de la floraison générant un millésime parmi les plus précoces comme 2007, 2011 et 2020. Les précipitations du mois de juin ont été deux fois plus importantes que la normale. La véraison s'acheva mi-août, suivie par de fortes chaleurs qui permirent aux raisins de mûrir parfaitement. Les conditions hydriques et thermiques facilitèrent une bonne répartition des vendanges qui débutèrent le 29 août et s'achevèrent par le Clos de Bully le 13 septembre. La météorologie de la première quinzaine de septembre conféra à ce millésime générosité et qualité.

### DÉGUSTATION

Robe rubis foncé avec quelques reflets violets. Nez très expressif de petits fruits noirs, de vanille, sur un fond finement boisé. En bouche, attaque fraîche, souple et ronde. Vin vivant et structuré, des tanins présents mais enrobés. La finale est acidulée.

### ACCORDS

Ce Bourgogne Pinot Noir « Cuvée Edme » se mariera parfaitement à toutes les préparations légères, des entrées aux fromages, en passant par les viandes blanches et rouges rôties ou en sauce crémée. Il peut être dégusté dès maintenant ou gardé 2 à 3 ans.

### CONSEILS DE SERVICE

Ce vin sera apprécié servi à une température comprise entre 13-14°C.

