



MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



MAISON CHAMPY BOURGOGNE CHARDONNAY "CUVÉE EDME" 2022

La Maison Champy exprime tous les arômes du Chardonnay dans la "Cuvée Edme". Un Bourgogne tout en fraîcheur, onctuosité et rondeur.

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay.

VIGNOBLE

"Cuvée Edme" de notre œnologue Dimitri Bazas. Ce Bourgogne Chardonnay provient d'une sélection de nos meilleures pièces de Chardonnay, issues des terroirs de Puligny, de Meursault et de Rully. Cet harmonieux assemblage lui confère à la fois la minéralité du Chardonnay de la Côte d'Or et la richesse du fruit de la Côte Châlonnaise.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Raisins issus du domaine, provenant d'une parcelle au nord de Mâcon. Vinification traditionnelle, levures naturelles. Elevage de 10 mois en fûts dont 30% de fûts neufs.

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 brillante, or blanc avec quelques reflets verts. Bonne intensité aromatique. Nez élégant et ouvert sur des notes de fruits frais (litchi) et florales (chèvrefeuille et fleur d'oranger). Il offre en bouche une attaque fraîche et riche, alliant onctuosité et rondeur. La finale présente une longue persistance. Digne d'un « petit Meursault ».

ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de tartares de poisson aux herbes fraîches, crustacés grillés, matelote de poisson, coquilles Saint-Jacques juste saisies ou un fromage de chèvre (Cabecou, Rocamadour, Aisy cendré...).

CONSEILS DE SERVICE

Ce vin sera apprécié servi à une température comprise entre 9°C et 12°C.

