

CÔTE CHALONNAISE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2021

BOUZERON, GIVRY, MERCUREY, MONTAGNY, RULLY, villages, premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

DES ROUGES DE HAUT NIVEAU ET BOUZERON...

Les résultats enregistrés sur la Côte Chalonnaise mettent en évidence les conséquences du gel sur les différents vins et cépages. On sait que le chardonnay a été beaucoup plus affecté que le pinot noir par le froid de début avril et dans toutes les appellations où la comparaison est possible, les vins rouges arrivent assez nettement en tête dans les résultats ; on constate également qu'à Montagny, AOC chardonnay à 100%, le pourcentage de réussite est moyen. Le cépage chardonnay a été beaucoup gelé et davantage perturbé que le pinot noir dans son fonctionnement tout au long du cycle végétatif et ces chiffres le démontrent on ne peut plus clairement. Bouzeron est l'exception en blanc, mais l'AOC est produite à partir du cépage aligoté et non du chardonnay. L'aligoté est un cépage plus tardif, plus rustique au sens noble du terme, plus résistant, au gel notamment, autant de qualité qui ont été déterminantes en 2021, millésime frais et humide ; notons que l'aligoté résiste également bien aux cha-

leurs en produisant moins de sucre que le chardonnay. En conclusion, si les blancs issus du chardonnay sont hétérogènes en Côte Chalonnaise, les rouges sont de bon niveau ; coup de cœur pour les Mercureys, avec quelques premiers crus de haut vol.

**Bouzeron : 10 vins présentés
9 sélectionnés - 90% de réussite.**
**Givry : 13 vins présentés (dont 4 blancs)
12 sélectionnés (3 blancs) - 92,5% de réussite.**
**Mercurey : 60 vins présentés (dont 12 blancs)
44 sélectionnés (dont 6 blancs)
73,5% de réussite (79% en rouge, 50% en blanc).**
**Montagny : 18 vins présentés
8 sélectionnés - 44,5% de réussite.**
**Rully blanc : 14 vins présentés
10 sélectionnés - 71,5% de réussite.**
**Rully rouge : 9 vins présentés
7 sélectionnés - 78% de réussite.**

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : l'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave :

Premiers crus : 20 à 45 €.

Villages : 10 à 25 €

LA MEILLEURE BOUTEILLE



JEANNIN-NALTET

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 83

Mercurey premier cru rouge

Le Clos l'Évêque - 18

Le domaine exploite un hectare de vignes de plus de 50 ans dans ce premier cru emblématique de Mercurey. Robe soutenue, brillante. Arômes intenses, précis, de cerises, de myrtilles, enrobés par un boisé fin. Le vin est dense, soyeux, velouté, long en bouche et raffiné.

Une cuvaison plus longue que de coutume

« 2021 a été marqué par cet épisode de gel de début avril qui a lourdement grevé le potentiel de récolte. Le Clos l'Évêque a été la parcelle la plus impactée de l'exploitation avec un rendement de récolte de treize hectolitres par hectare. La faible quantité de raisins a cependant permis d'atteindre une belle maturité malgré des conditions climatiques très moyennes durant l'été. La récolte a eu lieu le 18 septembre, avec un tri minutieux. Cette année, nous avons opté pour une cuvaison longue de vingt-quatre jours sur cette cuvée égrappée à 100% avec une extraction uniquement par remontages, afin d'éviter les tanins grossiers », souligne Benoît Eschard.

JEANNIN-NALTET

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 83

Mercurey premier cru rouge Clos des Grands

Voyens - 17,5

Issu de près de 5 hectares de vignes de 45 ans d'âge moyen, ce premier cru révèle des arômes profonds, frais, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche superbe, juteuse, cerisée, croquante, longue, avec une finale minérale fine.

Mercurey blanc - 15,5

Nez fin, frais, d'agrumes, enrobés de notes de noisettes grillées. Le vin est charnu, juteux, fruité, avec une belle finale saline.