



## CÔTE CHALONNAISE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2020

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

### RÉSULTATS

## LES ROUGES EN TÊTE ET LES BLANCS DANS LA ROUE

En 2020, les vignerons de la Côte Chalonnaise ont dû composer avec un phénomène climatique régional, mais particulièrement marqué dans le secteur : la sécheresse. Il n'est en effet tombé que 40 mm de pluie en cumul sur juillet et août à Rully ; c'est le plus faible total des différentes stations météo situées dans ou à proximité du vignoble (Auxerre, Chablis, Dijon, Beaune et Mâcon). Dans le même temps, c'est à Rully où l'on a enregistré les températures moyennes le plus élevées de toute la Bourgogne, devant même le Mâconnais pourtant un peu plus au sud. Malgré ces conditions extrêmes, les pourcentages de réussite sont au rendez-vous, un peu plus élevés comme partout en pinot noir, mais également de bon niveau en chardonnay. Comme nous le répétons à chaque fois depuis quelques années, les meilleurs producteurs de la Côte Chalonnaise sont désormais au niveau de leurs collègues de Côte-d'Or à tous points de vue, dans le travail des vignes, dans l'équipement des cuveries, la précision des vinifications et des élevages et les résultats sont

logiquement au rendez-vous. Les rouges sont tout simplement d'un niveau historique en 2020, avec richesse, chair, fruités mûrs et pureté. Les blancs sont un rien plus « solaires » qu'en Côte-d'Or tout en restant bien équilibrés, tendus et prometteurs.

**Bouzeron : 12 vins présentés  
8 sélectionnés - 67% de réussite.**

**Givry : 47 vins présentés (dont 11 blancs)  
36 sélectionnés (dont 10 blancs)  
76% de réussite (72% en rouge  
et 91% en blanc).**

**Mercurey : 87 vins présentés  
(dont 19 blancs) - 63 sélectionnés dont  
10 blancs - 72% de réussite (78% en  
rouge et 53% en blanc).**

**Montagny : 30 vins présentés  
21 sélectionnés - 70% de réussite.**

**Rully : 44 vins présentés (dont 17 rouges)  
34 sélectionnés (dont 15 rouges)  
77% de réussite (70% en blanc  
et 88% en rouge).**

### 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 les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 30 000 vins à ce jour.

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

### LES PRIX

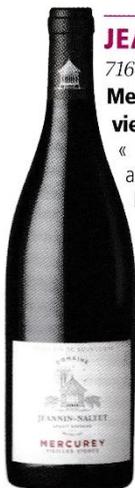
Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Premiers crus : 18 à 45 €.

Villages : 10 à 25 €.

## LE TOP

### LA MEILLEURE BOUTEILLE



#### JEANNIN-NALTET @

71640 Mercurey - Tél. 0385451383

**Mercurey rouge  
vieilles vignes 18,5**

« Explosion » de fruits noirs au nez avec des notes d'épices et d'encens. La bouche est à la hauteur, parfaitement harmonieuse, avec de l'ampleur, un bel équilibre, des tanins tendres et veloutés et un côté tonique en finale. Un grand village tout simplement.

### Un été particulièrement sec

« Cette cuvée est issue du climat Chazeaux, dans lequel nous exploitons 60 ares. L'été a été particulièrement sec et les pinots noirs ont beaucoup souffert du stress hydrique en Côte Chalonnaise. Beaucoup de raisins se sont desséchés et n'ont pas pu être récoltés. Cette parcelle a été vendangée le 28 août avec un état sanitaire parfait, une maturité homogène et aboutie. Les raisins ont conservé une belle acidité. Nous avons procédé à une cuvaison de 18 jours, avec des pigeages et remontages réguliers, avant un élevage en fûts, sans bois neuf, de 12 mois », précise Benoît Eschard, vigneron.

#### Mercurey premier cru rouge

**Les Nauges 18**

Nez riche et concentré sur les fruits noirs : mûres et myrtilles. Grande richesse en bouche avec des tanins raffinés et tendres. Le vin est très prometteur.

#### Mercurey premier cru rouge

**Le Clos l'Evêque 17,5**

Nez intense avec un fruité noir « solaire » et des notes de violettes. La bouche est juteuse, concentrée, riche et fraîche ; superbe !

#### Mercurey premier cru rouge

**Clos des Grands Voyens 15,5**

Fruité frais au nez avec des notes de cerises. La bouche est dense, encore compacte, avec une finale un peu serrée.

#### ALINE BEAUNÉ

71150 Paris-l'Hôpital - Tél. 0675018539

**Montagny premier cru Chazelle 15,5**

Nez fin de fruits jaunes, d'épices. La bouche est gourmande, toute en rondeur, avec de la délicatesse et une finale « sucrée ».



*Assis de gauche à droite :*  
 Alain Pierre (Vignerons de Buxy),  
 Jérôme Flous (Domaine Faiveley),  
 Francine Picard (Domaine Levert-Barault),  
 Benoît Eschard (Domaine Jeannin-Naltet),  
 Roland Masse, Marie-Christine Bautista  
 (Domaine Tupinier-Bautista).

*Debout :*  
 Guy Sarrazin, Jean-Pierre Berthenet,  
 Vincent Goubard, Vincent Charton,  
 Vincent Daux,  
 Xavier Desfontaines (Château de Chamilly).

## Le verre



Toutes les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont effectuées avec le verre Novo (60 cl) de la célèbre marque Spiegelau. Un descriptif complet de ce verre mécanique parfaitement adapté à tous les types de vins, léger, élégant, précis, efficace, résistant et bon marché (moins de 15 €), a été publié dans le numéro 140 de Bourgogne Aujourd'hui.