



Pablo et Vincent Chevrot.

## Incontournable

### CHEVROT ET FILS

Pablo et Vincent Chevrot nous montrent une nouvelle fois qu'ils sont au rendez-vous avec des 2017 de haut vol ! Le millésime n'a pourtant pas été de tout repos. « En juin 2016, nous avons dû arrêter le bio en juin pour lutter efficacement contre le mildiou. Nous sommes repartis dans la foulée sur une démarche de certification que l'on a retrouvée en 2019 », rappelle Pablo. « En 2017, le gel a de nouveau frappé le secteur des Maranges-villages, où l'on a fait encore moins de vin qu'en 2016. Nous avons mené un gros travail d'ébourgeonnage pour freiner la production de la plante qui avait gelé l'année précédente. Il était essentiel de maîtriser les rendements pour rentrer une récolte de qualité ». Le domaine s'étend sur 18,5 hectares (10 hectares sur Santenay et Maranges, 7,5 hectares en Hautes-Côtes de Beaune et aligoté et 1 hectare en crémant) et de nouvelles parcelles arriveront en production -l'équivalent de 1 hectare- en 2021. Une cuverie est actuellement en construction pour les prochaines vendanges.

71150 Cheilly-lès-Maranges - Tél. 03 85 91 10 55

### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



#### Maranges premier cru rouge Le Croix Moines - 17

« Un premier cru d'avenir », résume un dégustateur. La bouche est riche sur des notes de fruits noirs avec une touche épicée. La bouche est agréable avec une belle ampleur aromatique, des tanins de qualité. Un vin à la fois structuré et élégant, qui traversera les années sans difficultés.

#### Santenay premier cru rouge Clos Rousseau - 17

Nez puissant, mûr sur les fruits noirs et la réglisse. La bouche est concentrée, avec des tanins charnus et une finale dynamique.

#### Maranges premier cru blanc La Fussière - 16,5

Nez riche, plein avec un floral sucré et des notes de mirabelles. La bouche est ronde, avec des notes exotiques sur fond d'agrumes juteux.

#### Maranges rouge Sur le Chêne - 16

Nez intense sur la mûre et la myrtille. En bouche le vin est juteux avec des notes croquantes de cerise et une belle fraîcheur.

#### Maranges blanc - 16

Nez riche, concentré de fruits jaunes et d'épices. La bouche est gourmande, avec un bel équilibre.

#### Maranges premier cru rouge

#### Les Clos Roussots - 15,5

Un premier cru dans un style fin et élégant, avec des notes de fruits rouges intenses au nez, que l'on retrouve en bouche. On peut se faire plaisir avec ce vin dès aujourd'hui.

#### Santenay rouge vieilles vignes - 15