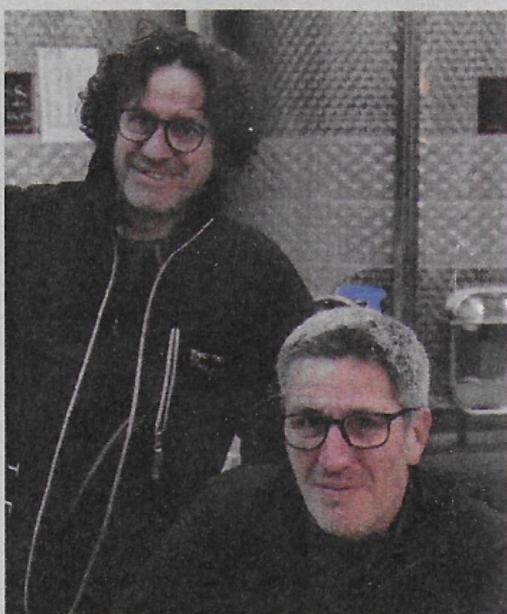


Les Chevrot, diamants de la pointe sud de la Côte

Le domaine Chevrot cultive 18,5 hectares en bio dont cinq labourés au cheval. Arrivés respectivement en 2002 et 2007, Pablo, l'aîné, et Vincent ont mis dix ans pour trouver les bons réglages pour élaborer des vins sans soufre précis et intenses. Leurs maranges et santenays sont de belle facture. Les rouges sont pleins mais frais et les blancs affichent des personnalités singulières et attachantes. **R. Petronio**



Vincent et Pablo (à d.) Chevrot.

92/100

● **Santenay 1^{er} cru Clos Rousseau**

Entre badiane et note briochée, ce blanc a de la tenue et une belle accroche, presque tannique. Il allie vivacité et texture de bouche. **B**

92/100

● **Maranges 1^{er} cru La Fussière**

Cette vigne située à 400 mètres d'altitude repose sur un sol aux calcaires actifs importants. Le vin y puise son profil lumineux et ciselé, conforté par l'épaisseur du millésime. **B**

90-91/100

● **Maranges**

Vinifié sans soufre, ce vin riche, mûr et texturé se montre bien ouvert mais avec une énergie qui s'appuie sur une touche de zeste. **A**

90/100

● **Bourgogne aligoté Tilleul**

Cette vigne des années 1950 labourée au cheval donne ce vin aux senteurs élégantes de fleurs blanches et de bergamote. Un blanc racé entre douceur et puissance. **A**

93/100

● **Maranges 1^{er} cru La Croix aux Moines**

Cette cuvée phare du domaine domine les débats par son élégante aromatique florale, son fruit gracieux, charnu, et une belle vivacité acidulée. **B**

92/100

● **Santenay 1^{er} cru Clos Rousseau**

Il embaume la cerise noire. Un cru doté d'une belle texture grâce à des tanins parfaitement intégrés dans le fruit. **B**

92/100

● **Maranges 1^{er} cru Les Clos Roussots**

Ce vin franc et droit possède l'assise propre à cette appellation. Ici, la résurgence du sol argileux permet l'expression d'un fruit équilibré et frais. **B**

90/100

● **Santenay**

Vinifié pour moitié en grappes entières, il embaume la rose avec une touche d'orange sanguine. Un vin aux tanins solides assagis par un fruit abondant. **A**