



Vincent et Pablo Chevrot.

DOMAINE CHEVROT

Incontournable

Le domaine de Pablo et Vincent Chevrot, qui ont succédé à leurs parents en 2007, s'impose depuis plusieurs années comme une référence incontournable dans le secteur des Maranges. En témoignent les résultats obtenus lors de notre dernière sélection, qui résultent d'une recherche permanente d'améliorations dans le vignoble et en cave. Les dix-neuf hectares (10 de Maranges et Maranges 1er Cru et 3,5 sur Santenay) sont certifiés bio depuis 2010. Le « pilotage » de la vigne fait l'objet d'une attention constante : « Cinq hectares sont labourés par nos deux chevaux de trait, une partie du vignoble est enherbée, et nous travaillons sur le palissage afin de mieux lutter contre la grillure, le gel et les maladies », explique Pablo Chevrot. Les vendanges sont effectuées manuellement « à maturité aboutie ». « Nous avons réduit les doses de soufre à la vigne et dans les vins. Les rouges

sont vinifiés sans soufre avec peu de SO₂ à la mise en bouteilles, et nos blancs sont également très peu sulfités », ajoute Vincent Chevrot. Les vinifications douces, dans la cuverie inaugurée en 2020, incluent une proportion de vendange entière différente selon les cuvées et les millésimes. Elles sont suivies de dix-huit mois d'élevage dans différents contenants : fûts de 228 litres (avec 10 % de bois neuf), tonneaux de 600 litres et foudres. « L'élevage en foudres permet de conserver de la fraîcheur. L'idée est d'arriver à un tiers de fûts, un tiers de 600 litres et un tiers de foudres » complète Pablo Chevrot. Les vins sont en vente au domaine, sur rendez-vous.

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

Santenay rouge vieilles vignes 2023 - 96

Belle robe intense. Les raisins ont été triés pour ne garder que les grappes à parfaite maturité. Nez élégant de fruits rouges (fraises, cerises), de violettes, d'épices. La bouche est charnue, pleine, gourmande, fruitée à souhait, longue et fraîche. Superbe !

Maranges rouge Sur le Chêne 2023 - 95

Jolie robe. Le vin dévoile un nez riche : floral (roses, violettes...), confituré (fruits rouges), épicé... La bouche est dense, avec un fruité « sucré », des tanins qui structurent le vin, un jus délicieux, gourmand et harmonieux.

Maranges premier cru rouge La Fussièrre 2023 - 94

Robe intense. Le nez riche laisse une sensation d'étoffe sur un fond de fruits noirs. La bouche révèle un fruité concentré, mûr. Un vin avec beaucoup de chair, un fruité généreux, des tanins soyeux et une belle finale longue.

Maranges premier cru rouge Les Clos Roussots 2023 - 92

Robe intense. Nez doux, mélange de fruits noirs (cerise) et de notes florales (pivoine). Un beau jus bien fruité sur la cerise en bouche, croquant, juteux et délicieux.

Maranges blanc 2023 - 93

Nez « sucré » : pêche jaune et tilleul. Bouche mûre, fraîche, dynamique avec des grains précis. Finale saline. Un joli équilibre, un vin de plaisir.

Santenay premier cru blanc Clos Rousseau 2023 - 88

Maranges premier cru blanc La Fussièrre 2023 - 86