



# DOMAINE CHEVROT

## Maranges Premier Cru La Fussière

### Rouge, 2020

#### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Couvrant la partie haute du coteau des Maranges premier cru, les pentes sont forte -moyenne 10%-. Le climat est exposé au Sud.

#### TERROIR

Le substrat jurassique marneux est recouvert d'abondants éboulis et de pans entiers de la falaise de Calcaires à Entroques qui domine le coteau. Les blocs de falaise glissés, dont la tête affleure dans les vignes, forment de nombreux ressauts. Les sols sont riches en pierres -calcaire et Silex- et drainants.

#### A LA VIGNE

Ce 1er Cru est labourés intégralement avec nos deux chevaux, Valentine et Corléone. Les vignes sont cultivées en bio. Nous portons tout au long de l'année une grande attention à la qualité de nos sols. Au niveau structurel, nous limitons au maximum le tassement et la mécanisation. Au niveau de la fertilité et de la microbiologie, nous nourrissons nos sols uniquement avec des fumiers ainsi que des engrais verts pendant l'automne et l'hiver. La taille respectueuse des flux de sève, l'ébourgeonnage soigné, le rangement de chaque branche dans le palissage et l'effeuillage dans la zone des grappes sont pratiqués méticuleusement afin d'obtenir un raisin sain et riche en goûts de son terroir.

**Cépages :** Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.8309 ha - **Age moyen des vignes:** 52 ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Les raisins récoltés en caisses sont égouttés et soigneusement triés pour ne garder que les grappes saines et à parfaite maturité. Tous les transferts de la vendange se font par gravité pour limiter au maximum la trituration et le foulage des baies. L'encuvage se fait avec 20 % de grappes entières. La vinification est sans sulfite. Nous suivons avec attention la fermentation en levure indigènes pour qu'elle soit complète et harmonieuse. La cuvaison dure 15 jours et l'extraction se fait pas à pas, tout en douceur.

#### ELEVAGE

Nous gardons cette cuvée 15 mois en fûts de chêne des forêts du centre de la France dont 30 % sont neufs.

**Teneur en alcool :** 14.50 % vol.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Le millésime 2019 a été particulièrement généreux avec le climat de la Fussière. Le bouquet est bien ouvert avec des notes de fruits noir et de silex, la bouche. Intense, charpentée, huileuse à souhait, elle se bâtit sur un fruité de petites baies rouges concentré et mûr, qui vient en contrepoint d'une structure affirmée et d'une minéralité saline intransigeante. Le fruité domine la finale, avec un retour aromatique persistant. Ce vin est taillé pour une garde prolongée.

**Potentiel de garde :** Plus de 15 ans



DOMAINE CHEVROT  
19 Route de Couches, 71150 CHEILLY-LES-MARANGES  
Tel. 03 85 91 10 55 - contact@chevrot.fr  
chevrot.fr/  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE CHEVROT

## Maranges Premier Cru La Fussière

### Rouge, 2020



#### SERVICE

16/17 ° C - A ouvrir une heure à l'avance les trois premières années de vieillissement en bouteille.

#### ACCORDS METS-VINS

Il est tout indiqué pour des rencontres au sommet avec gibiers et rôtis.

#### NOTRE ENTREPRISE

L'histoire de la famille Chevrot remonte aux années 30. A l'époque, Paul et Henriette Chevrot acquièrent et plantent leurs premières vignes dans les Maranges ; la relève sera d'abord assurée par Catherine et Fernand Chevrot rejoints, dans les années 2000, par leurs enfants, diplômés d'œnologie, Vincent et Pablo. Le domaine de 20 hectares, dont certaines vignes ont plus de 75 ans, est certifié bio depuis le millésime 2010.

**Date de création/reprise** : 1930 -

**Surface totale du domaine** : 18.5ha

**Principaux marchés** : France, Irlande, Suède, USA, Chine, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique

DOMAINE CHEVROT  
19 Route de Couches, 71150 CHEILLY-LES-MARANGES  
Tel. 03 85 91 10 55 - [contact@chevrot.fr](mailto:contact@chevrot.fr)  
[chevrot.fr/](http://chevrot.fr/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.