

AUXEY DURESSSES 2022

Florence Cholet



Situation : La vigneronne globe-trotteuse Florence Cholet est revenue en 2019 dans le petit village de Corcelles-les-Arts en Côte d'Or pour reprendre le domaine familial. Elle devient par la même la quatrième génération à travailler ses vignes plantées sur des parcelles prestigieuses : Meursault, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses et Saint-Romain. Le domaine fut fondé en 1976 sous le nom de Domaine Christian Cholet-Pelletier.

Florence a acquis de l'expérience et travaillé en France, aux États-Unis et en Australie. Elle a étudié la biologie et la biochimie à l'Université de Bourgogne, puis a acquis une licence en viticulture et d'un master en œnologie.

En tant que jeune vigneronne ambitieuse, Florence a changé de nombreuses pratiques viticoles d'origine : bannissement des pesticides et herbicides, laboure des vignes, fermentation avec des levures indigènes, diminution des élevages en fûts neufs... Une vigneronne talentueuse à suivre de très près !

Encépagement : 100% pinot noir

Terroir : sols argilo-calcaire.

Température de Service : 17°C.

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans dans de bonnes conditions de stockage.

Observations : Le nez de belle intensité aromatique marie notes de fruits rouges et noirs (myrtilles, framboises, cerises) et nuances épicées, légèrement grillées. La bouche offre une texture très souple aux tanins soyeux. La sensation fruitée persiste agréablement et s'équilibre avec la fraîcheur. La finale présente une belle rondeur au registre de fruits mûrs qui met en relief la typicité du cépage Pinot Noir par ses saveurs de griottes. La finale est concentrée et tout en équilibre ou l'on retrouve les notes épicées.

Quelques accords : Onglet de Veau et son écrasée de légumes oubliées, Pintade en cocotte...