

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE 2022

Domaine 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 : Argilo-calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Cette cuvée de hautes-côtes de Beaune se révèle au nez par des arômes de petits fruits noir (cassis, mure...) ainsi que par des notes subtilement épicées. En bouche, on est de suite surpris par la douceur des tanins. La finesse du pinot noir est complexifiée par son élevage. La bouche est dense et soyeuse, aux notes d'épices et de fruits noirs. La dégustation se termine sur une finale poivrée et des beaux amers

Quelques accords : Pigeonneau du Morvan aux petits légumes, pièce de Charolais...

