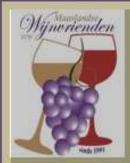


# **Côte Chalonnaise**

## **De Beurs**

Vrijdag 10 maart 2023







# Uitnodiging ..... 2022



Beste Wijnvriend(inn)en,

Wij nodigen U uit op de Presentatie/Proeverij die dient als proef voor de promotie tot Meester-Commandeur van Marc Vranken.

### BOURGOGNE – COTE CHALONNAISE

Als we het over Bourgogne hebben, beperken we ons meestal tot de bekende Côtes de Nuits, Côte de Beaune of Chablis.

Maar wie nog verder naar het Zuiden doorreist, komt in de Côte Chalonnaise, minder druk, minder toeristen, maar nog heel authentiek en ... met verrassend mooie wiinen.

Marc vond het een uitdaging om die streek te ontdekken, bezocht wijnboeren en kwam terug met een assortiment schitterende wijnen en ... een verhaal (zo kennen we hem)

... Wij laten ons verrassen ....



Vrijdag 10 maart 2023 - De Beurs Maaseik 20.00 uur Bourgogne - Côte Chalonnaise

Inschrijven kan enkel via de link die in de mail aangegeven wordt en door overschrijving van 20 € op de Argenta-rekening Ook als je NIET kan komen, vragen we toch ons dit te melden.

### PROGRAMMA 2022-2023

Vrijdag 10/03/2023 (De Beurs) Proef voor Promotie Meester-Commandeur - Bourgogne (Marc Vranken) Zondag 16/04/2023 31ste Kapitteldiner Zaterdag 3/06/2023 Zomeractiviteit

Maaslandse Wijnvrienden vzw p.a. Heerweg 30 3640 Kinrooi IBAN: BE31 9730 5665 9855 BIC: ARSPBE22



Vergeet niet jullie 6 Proefglazen mee te brengen

Inschrijving onder voorbehoud van het aantal beschikbare plaatsen. Wanneer het aantal inschrijvingen het maximum overschrijdt hebben leden steeds voorrang en bepaalt daarna de volgorde van inschrijving (= betaling), wie mag deelnemen.

## **Bourgogne - Côte Chalonnaise**



Als vierde in de rij, stelde Marc Vranken zich kandidaat voor de promotie naar Meester-Commandeur. Daarvoor diende hij een presentatie te geven op één van onze proefavonden.

Wij proefden al eerder kelderjuweeltjes van Marc tijdens "Wijn uit eigen kelder". We weten dus dat hij een echte Bourgogne-liefhebber is.

Bourgogne uit de Côte d'Or (Côtes de Nuits, Côte de Beaune) is de laatste jaren erg duur geworden. Tijd om eens even verder te kijken. Meer zuidelijk ligt de Côte Chalonnaise. Zeker de moeite waard om eens te verkennen.

Marc maakte er een meerdaagse familiale uitstap van en kwam met veel enthousiasme en een auto vol wijn terug.



We kregen van hem eerst "een korte opfrissing" over de Bourgogne. Daarna ging hij dieper in op de Côte Chalonnaise met zijn verschillende appelaties. Ondertussen werd een "indrinkwijn" aangevoerd om "droge kelen" te voorkomen.

Daarna presenteerde Marc 6 wijnen, 4 witte en 2 rode

Na de beoordeling, vertelde hij ,het verhaal van de wijnboer.

Een duidelijke uiteenzetting, boeiende wijnen en de nodige anekdotes, maakten er een interessante avond van.

**Proficiat Marc** 

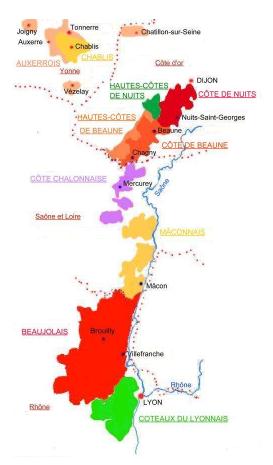


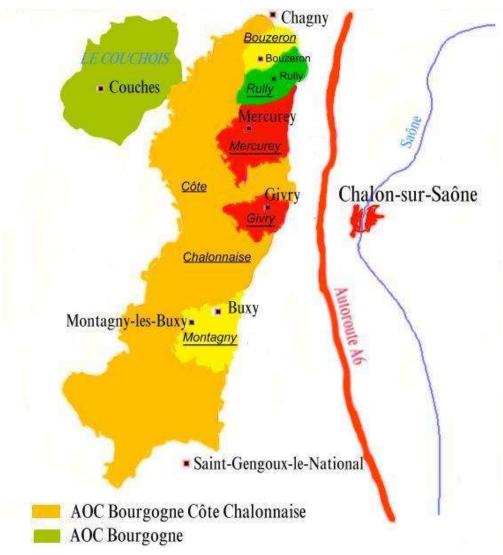




NR	STREEK	NAAM	AA RD	JAAR	PRIJS
1	MONTAGNY PREMIER CRU	MILLEBUIS - MONTAGNY 1°CRU - VIGNE DU SOLEIL	WD	2018	17,90 €
2	BOURGOGNE ALIGOTE DE BOUZERON	MAISON CHANZY - ALIGOTE DE BOUZERON - LES TROIS	WD	2016	16,00€
3	MONTAGNY PREMIER CRU	FEUILLAT-JUILLOT - MONTAGNY 1°CRU - VICTOR	WD	2020	30,00 €
4	GIVRY PREMIER CRU BLANC	DOMAINE LABORBE JUILLOT - GIVRY 1°CRU - LE VERNOY	WD	2019	18,50 €
5	RULLY PREMIER CRU BLANC	MICHEL BRIDAY - RULLY 1°CRU - GRESIGNY	WD	2019	22,00€
6	GIVRY PREMIER CRU	DOMAINE CHOFFLET - GIVRY 1°CRU - EN CHOE	RO	2019	21,00€
7	MERCUREY PREMIER CRU ROUGE	CHATEAU DE CHAMILLY – MERCUREY 1°CRU – LES PUILLETS	RO	2020	28,00 €





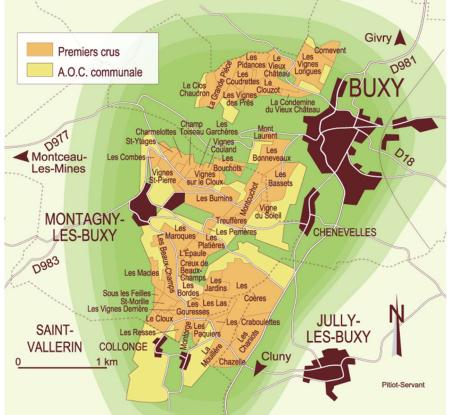


### 1. MONTAGNY PREMIER CRU - MILLEBUIS - VIGNE DU SOLEIL









Jaargang: 2018

Type: wit

Druiven: 100 % Chardonnay

Alcoholpercentage: 13,5 %

Visueel: strogeel, helder

Geur:

- mineraal

- fruit: perzik, ananas

- etherisch: boter

Smaak: Zuur, zoetje, bittertje na

Besluit: een zuivere chardonnay

Prijs: 17,90 €

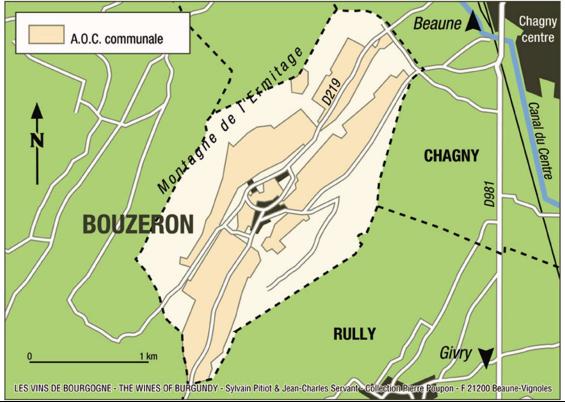
### BOURGOGNE ALIGOTE DE BOUZERON - MAISON CHANZY - LES TROIS



2.







Jaargang: 2016

Type: wit

Druiven: 100 % Aligoté

Alcoholpercentage: 12 %

Visueel: lichtgeel, helder

Geur: is snel weg

- fruit: peer, perzik, agrum

- kruidig: vanille

- mineraal

- floraal: madelief

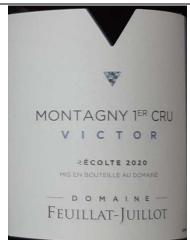
- plantaardig: hooi

Smaak: Zu-Bi. Korte afdronk

Besluit: lekker

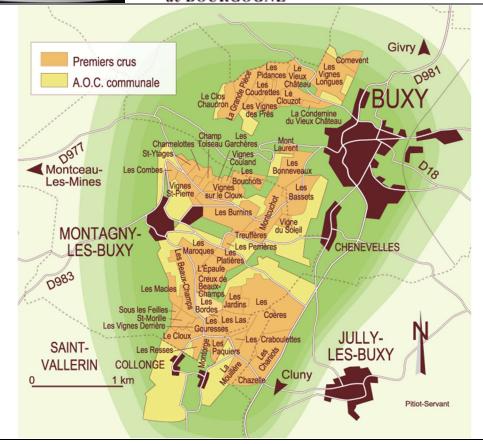
Prijs: 16 €

### 3. MONTAGNY PREMIER CRU – FEUILLAT-JUILLOT - VICTOR









Jaargang: 2020

Type: wit

Druiven: 100 % Chardonnay

Alcoholpercentage: 14 %

Visueel: lichtgeel, lichte viscositeit

Geur: iets gesloten

- fruit: appel, lychee, perzik, amandel, rijp fruit

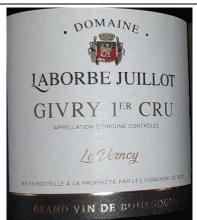
etherisch: boterkruidig: vanille

Smaak : Zuur/ bitter

Besluit: wijn met body

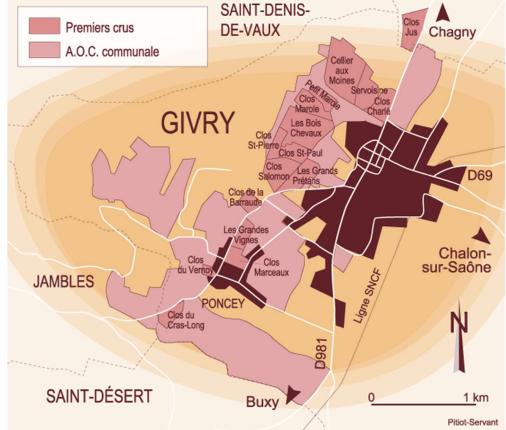
Prijs: 30 €

### 4. GIVRY PREMIER CRU – DOMAINE LABORBE JUILLOT – LE VERNOY









Jaargang: 2019

Type: wit

Druiven: 100 % Chardonnay

Alcoholpercentage: 12,5 %

Visueel: lichtgeel, redelijke viscositeit

**Geur: complex** 

- etherisch: honing, boter, schwarzwalder kirschtorte, vettig

- mineraal: stinkertje, vuursteen, silex

- kruidig: rode peper

- branderig: gerookt

Smaak: Zo-Zu-Bi, mooie afdronk

Besluit: rond, in balans

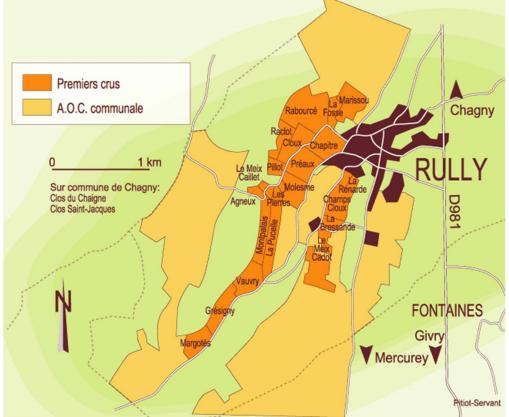
Prijs: 18,50 €

### 5. RULLY PREMIER CRU - MICHEL BRIDAY - GRESIGNY









Jaargang: 2019

Type: wit

Druiven: 100 % Chardonnay

Alcoholpercentage: 14,5 %

Visueel: lichtgeel, redelijke viscositeit

Geur: gesloten

- fruit: tropisch fruit, steenfruit

- etherisch: melk

- kruidig: peper

- mineraal

Smaak: Zu/Zo/Bi in balans, lange afdronk

Besluit: Lekker, rond, mag nog ouder worden

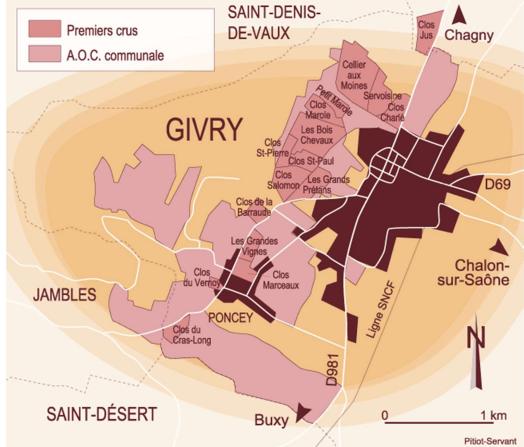
Prijs: 22 €

### GIVRY PREMIER CRU – DOMAINE CHOFFLET – EN CHOE









Jaargang: 2019

Type: rood

6.

Druiven: 100 % Pinot Noir

Alcoholpercentage: 13 %

Visueel: robijnrood (erg donker voor Bourgogne), grote viscositeit (tranen)

Geur:

- fruit: kersen, veel rood fruit

- kruidig: kruidnagel, drop

Smaak: Zo-Zu, lange afdronk

Besluit: Lekker, maar niet zo'n typische bourgogne

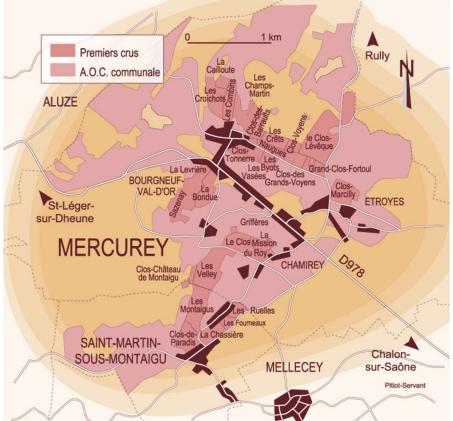
Prijs: 21 €

### 7. MERCUREY - CHÂTEAU DE CHAMILLY - LES PUILLETS









Jaargang: 2020

Type:rood

**Druiven: 100 % Pinot Noir** 

Alcoholpercentage: 14 %

Visueel : donkerrood

Geur:

- fruit: zwarte kers, zwart fruit

- kruidig

Smaak: Zo-Zu, geen bitters, lange afdronk

Besluit: Lekker, maar niet zo'n typische bourgogne

Prijs: 28 €

Toegevoegd aan dit verslag zijn de technische fiches van de wijnen.

Een overzicht van de presentatie van Marc vind je in de syllabus/presentatie

Wij danken Marc voor deze mooie presentatie: een zoektocht naar wijnen, met verhalen over de wijnboeren en de typiciteit van de streek en de wijn.

Uit de beoordelingsformulieren konden we wel afleiden dat iedereen het daar mee eens was.

De titel van Meester-Commandeur waardig.

Hopelijk krijgt deze presentatie navolging ....



## Dit staat ons nog te wachten in 2022-2023:

**Zondag 16 april 2023** 31<sup>ste</sup> Kapitteldiner

Zaterdag 3 juni 2023 Zomeractiviteit

.







# MONTAGNY IER CRU

# Vigne du Soleil



### CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

### **CLIMAT**

D'une superficie de 4,7 hectares, « Vigne du Soleil » est le climat le plus ensoleillé de l'appellation Montagny 1er Cru. Exposées plein Est, les vignes sont situées en bas de coteaux sur des terres brunes et peu caillouteuses. Elles puisent dans un sol argileux et filtrant, toute la puissance et l'intensité qui caractérisent notre Montagny 1er Cru "Vigne du Soleil".

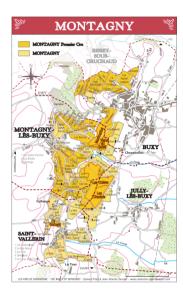
### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

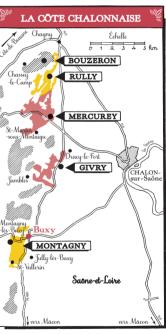
Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourbage étudié pour rechercher la complexité de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique du vin et lui apporter une certaine rondeur. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe dorée, lumineuse, révèle un nez de fruits jaunes bien mûrs. Solaire et capiteuse, la bouche offre des arômes de pêche, d'ananas, de mangue avec des nuances épicées. Une expression très pure du Chardonnay.

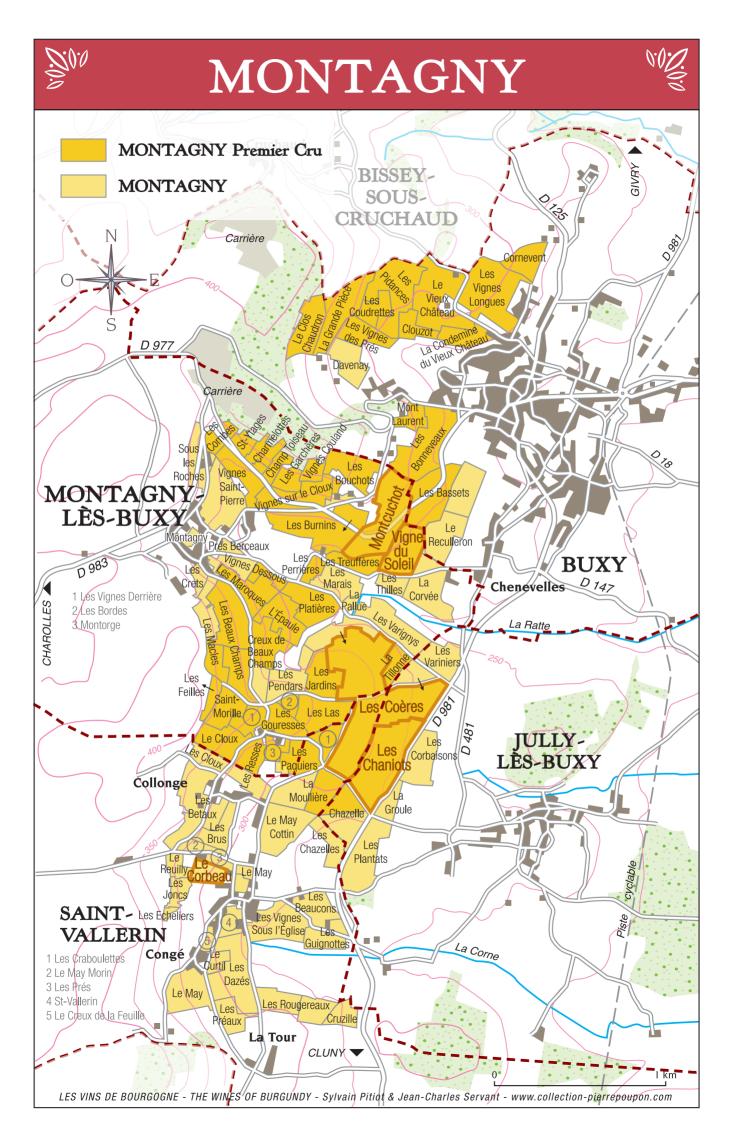
Température de service : 11 · 13°C





Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

## Vins fins de la Côte Chalonnaise



# **JOUR VIN**

## Maison Chanzy - Bouzeron - Les Trois - 2017

### Description

#### 2\*Coup de Coeur Hachette 15,5/20 Bettane & Desseauve

«Des ceps d'aligotés âgés de trente-cinq ans ont donné un **superbe vin** or pâle à reflets argentés. Le nez, intense et frais, évoque les agrumes, la fougère et la menthe. La bouche, ample et ronde, est réveillée par une belle tonicité qui pousse loin la finale. « Un vrai Bouzeron », s'exclame un juré séduit, qui conseille vivement l'accord avec des coquillages et des crustacés.» (Le Guide Hachette des Vins 2020) **Un Bourgogne blanc comme on les aime!** 



### Caractéristiques du vin



Domaine Maison Chanzy

Cuvée Les Trois

Millésime 2017

Appellation Bouzeron
Région Bourgogne

Couleur Vin blanc

Cépages 100 % Aligoté, sélection Aligoté doré

Terroirs Terroir Argilo-calcaire, sols maigres légèrement marneux,

assemblage des 3 parcelles et 3 coteaux La Tournelle, Les Clous,

Les Cordères, vignes âgées de 35 ans en moyenne

Viticulture Traditionnelle et soignée

Vendanges Partiellement manuelles

Vinification Pressurage lent et doux, fermentation à température maîtrisée entre

18° et 20°C pour respecter les arômes délicats de l'Aligoté

Élevage En cuve inox sur lies, 20% en foudre. Mise en bouteille courant de

l'été pour préserver fraîcheur et vivacité typique du cépage

Degré d'alcool 12%

### Dégustation & accords



Oeil Or aux reflets argentés

Nez Intense et frais, agrumes, fougère, menthe, notes citronnées et

florales, gras délicat

Bouche Superbe synthèse de vivacité et de rondeur, ce vin est gourmand et

délicatement puissant

Servir À 10-12 °C

Boire avant 2023

Accords met/vin

Offre ses notes citronnées aux huîtres, s'associe également très bien au tarama et aux crustacés à la vapeur ou gratinés. Sa rondeur

pointue sublime le veau et les volailles en sauce blanche ou crémée, les risottos aux champignons. Idéal à l'apéritif avec de bonnes gougères ou avec les entrées : jambon persillé, salades composées, quiches... Il accompagne parfaitement la plupart des chèvres, le Beaufort, le comté et le Cîteaux



# MONTAGNY 1er CRU



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LE MONTAGNY

AU FÉMININ

VENDANGES MANUELLES

CEPAGE: Chardonnay

SUPERFICIE: 20 ares

ALTITUDE: 300 mètres

EXPOSITION: Est/Sud-

Est

 $\mathsf{SOL}: \mathsf{Argilo\text{-}calcaire}$ 

AGE DES VIGNES : + de

100 ans

### HISTOIRE:

Cette cuvée est issue de seulement quelques pieds de vignes centenaires, situés sur la parcelle des Coères. En 2014, date à laquelle les vignes ont célébré leur siècle, nous avons décidé de leur rendre hommage en créant cette cuvée unique qui porte le prénom du deuxième fils de Françoise : VICTOR, rugbyman et bon vivant! La complexité, la richesse et la finesse que ces vignes centenaires nous offrent est exceptionnelle. Un véritable petit bijoux.

### **VINIFICATION:**

Pressurage en grappes entières. Vinification intégrale en fûts de chêne français neufs de 500 litres. Élevage sur lies fines pendant 12 mois.

## NOTES DE DEGUSTATION :

Nez aux notes briochées et vanillées. La bouche est généreuse, puissante, avec une finale longue qui s'ouvre sur une belle minéralité.

SERVICE: 12 à 14°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans et plus.

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Blanquette de la mer à la vanille, paupiettes de veau aux champignons, volaille de bresse.



♥ 11, route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy

domaine@feuillat-juillot.com \$\\$\ +33 6 72 74 96 08 \$\\$\\$\\$\ +33 6 80 22 73 61

W W W . F E U I L L A T - J U I L L O T . C O M

## DOMAINE LABORBE-JUILLOTClos Vernoy

Monopole 2016 • 1er cru - blanc

Bourgogne • Givry

Prix: 15 à 20 € blanc tranquille A boire



Vin très réussi

Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2020

Il se dégage de ce vin or brillant de nombreuses effluves boisées (brioche et cire d'abeille), mais aussi florales (chèvrefeuille). Une attaque onctueuse et dense, un bon développement autour d'une matière riche soulignée par une touche acidulée : ce givry savoureux et de belle longueur pourra être apprécié jeune ou après quelques années de garde.

Scea Dom. Laborbe-juillot : Le vigneron Situé à Poncey (hameau de Givry), ce domaine de quelque 13 ha est entré dans le giron de la Cave des Vignerons de Buxy en 2007.

## DÉTAIL DU VIN

Quelle note du Guide Hachette le vin Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc a-t-il obtenu ? Dans quelle édition a-t-il été noté ?Le Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc a obtenu la note de 1 étoile, ce qui correspond à un vin très réussi. Ce vin a été noté dans l'édition 2020 du Guide Hachette Vins.

Combien de bouteilles de Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc ont-elles été produites ?1 866 bouteilles de cette cuvée ont été produites.

Comment est élevé le vin Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc ?Ce vin est élevé en fût.

Quand est-il conseillé de boire le Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc ?Ce vin doit être dégusté de préférence entre 2020 - 2024.

À quelle température est-il recommandé de boire le vin Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc ? Nous recommandons de servir ce vin à une température comprise entre 11 à 13 °C.

Avec quel plat servir le vin Domaine Laborbe-juillot Clos Vernoy Monopole 2016 blanc ?Ce vin s'accordera parfaitement avec : Poissons / Spécialités françaises.

> GARDE: 2020 - 2024 **PRODUCTION:** 1 866 bouteilles **ÉLEVAGE**: En fût TEMPÉRATURE : 11 à 13 °C

PRODUCTEUR:

SCEA DOM. LABORBE-JUILLOT

LA FICHE DU PRODUCTEUR APPELLATION:

**Givry**LA FICHE APPELLATION





# Rully 1er cru Grésigny

### **Terroir**

We are here on a terroir in the south of the Rully appellation, on a soil where limestone is dominant. The soil is shallow, 15 cm, and the vine is quickly in contact with the mineral. It is a cold and windy area where late maturity requires patience in order to harvest at the right time.

• Area: 1.10 hectares

• Age of vines : More than 60 years old on average

### Winemaking

After manual harvesting, the grapes are pressed immediately with care. Fermentation starts naturally (without the addition of yeast) in 300-litre and 400-litre barrels to preserve the fruit and the approachability of the Chardonnay. The entire cuvée is aged in barrels of which 15% are new.

### **Tasting**

Grésigny is one of the "grands premiers crus" of the Rully appellation, which requires a little time to open up and reveal all their complexity. It reveals a lot of harmony, on a profile of great subtlety, taut and long. It has a mineral and lemony finish. On the nose it can evoke notes of liquorice, acacia flowers, or gun-flint.







### Domaine Chofflet

#### Classification:

📤 1er Cru

**Région :** La Côte Chalonnaise

Cépage: Pinot noir







Température de service : 16 à 18° C

Durée de conservation : 3 à 7 ans

## Givry 1er Cru "En Choué" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

### Origine

Le domaine Chofflet est implanté dans le hameau de Russilly, sur la commune de Givry. Véritable amphithéâtre orienté au soleil levant, c'est le balcon de la Côte Chalonnaise d'où l'on aperçoit facilement le Mont Blanc. Le Givry 1er cru " En Choué" est un petit cirque d'une dizaine d'hectares situé à l'entrée du vallon de Russilly orienté plein sud. Le clos de Choué est installé sur des sols particulièrement calcaires, qui nécessitent le choix de portegreffes très résistants au calcaire actif. La maturité est exceptionnelle dans ce coteau protégé des

vents du nord et d'est.

### **Vinification**

La vendange est égrappée en totalité et déposée en cuve ciment. Elle est refroidie pour favoriser une pré-macération de quelques jours à froid. Après le départ de la fermentation, foulages et remontages s'alternent pour assurer une bonne fermentation afin de garder finesse et fruit si particuliers au terroir. La durée de la cuvaison est d'environ 14 jours. La fermentation s'effectue à température contrôlée. Au décuvage, ;60% de la cuvée passe en fût (dont 20% de fûts neufs), 40% les plus fruités restent en cuve et sont élevés 16 mois. La mise en bouteille se fait après assemblage des fûts et des cuves environ 18 mois après la récolte suite à une légère filtration.

### *Notes de dégustation :*

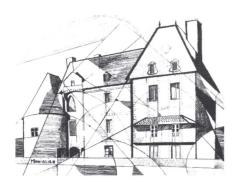
Le Givry 1er cru "En Choué" est toujours d'une couleur rouge rubis. Au nez, il développe des arômes de fruits rouges frais à noyau (note de cerise et griotte) soutenus par la chair framboise. En bouche, il est ample et fin, élégant et racé. D'anciens écrits relatent des commentaires de dégustation évoquant les uns, le Volnay et les autres le Clos Vougeot pour parler du Clos de Choué.

### Mets d'accompagnements

Accompagne très bien les viandes blanches, marinades légères, et les poissons à chair ferme cuisinés en sauce (lotte, bar) ainsi que les fromages affinés.

## Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

 $\hbox{E-mail: contact@bourgogne-vigne-verre.com-Site internet: www.bourgogne-vigne-verre.com-Site internet: www.bourgogne-verre.com-Site internet: www.bourgogne-verre.com-Si$ 





EX NIHILO NIHIL

Fiche technique

MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU les Puillets



### LA VIGNE

Type de Sol: argilo-calcaire

Exposition: Est sud-est

Altitude: 300 m

Cépage: Pinot noir

Age de la vigne: 50 ans

Superficie: 1.25 hectares

Rendement moyen: 42 hl/ha

Production moyenne: 7000 Blles

## Elaboration:

woudon.

Vendanges et tri manuels, transport en contenant de faible volume.

Vinification de 12 jours en cuve thermo-régulée avec macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours. Les cuves sont remontées ou pigées deux fois par jours suivant le stade de la fermentation.

LE VIN

Elevage 12 mois en fut de chêne. NI FILTRE NI COLLE.

## Dégustation:

Une robe rouge très intense, signe de la maturité de ce 2009. Le nez de fruits noirs et de réglisse prépare à une bouche concentrée et puissante. Des tanins fins mais nombreux assurent une grande persistance. Garde de 4 à 15 ans

## Accord met/vin :

Magret de canard sauce au poivre vert. Epoisses et autres fromages de caractère.

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96 Site: www.chateaudechamilly.com - Email: contact@chateaudechamilly.com