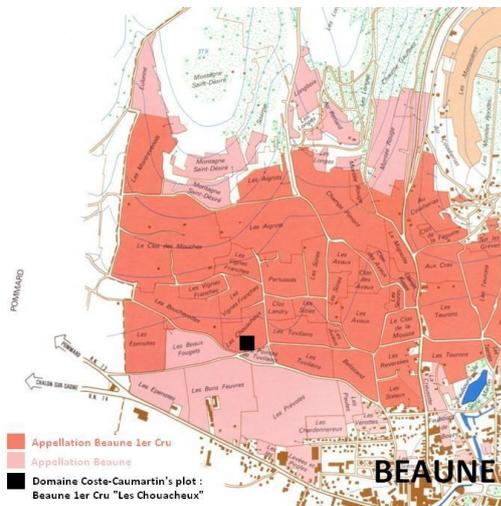


# BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU rouge "Les Chouacheux"

## Historique

L'origine du nom vient de "Les Sausseux", endroit où poussaient des saules. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, on disait "En Chaucheux", pour devenir plus tard "Choicheux", écrit de ce jour "Chouacheux".

Cette vieille vigne, âgée d'un peu plus de 50 ans, donne par ses petites récoltes une belle concentration.



## Terroir

**Situation :** à l'extrémité de Beaune en direction de Pommard

**Lieu-dit :** « Les Chouacheux »

**Superficie :** 0,67 hectare

**Altitude :** 230 mètres en pente douce

**Exposition :** Sud-est

**Géologie :** avec un sous sol de brun calcaire qui apporte les caractéristiques de cette appellation, la finesse et l'élégance.

**Age moyen des vignes :** 60 ans

**Cépage :** Pinot Noir

**Rendement moyen :** 40 hl/hectare

## Conduite de la vigne

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

## Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, suivie d'une macération pré-fermentaire de 3 à 6 jours à 13°C. Vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières, la fermentation s'effectue durant 2 à 3 semaines, à une température maximale de 33/34°C. La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15 % en fûts neufs.

**Date de mise en bouteille :** de janvier à mars

**Production annuelle :** 5300 cols

**Caisses produites (12 bouteilles) :** 440

**Degré d'alcool :** 13,5% vol

## Commentaire de dégustation

Sa robe intense est bien soutenue. Son bouquet très fin libère des arômes de baies rouges. Sa finesse et son élégance de début de bouche évoluent vers une finale plus tannique. Une belle concentration s'épanouit et prend alors toute son ampleur. L'âge de cette vieille vigne amplifie cette élégante concentration.

## Conservation

Un minimum de 5 ans de vieillissement en bouteille est conseillé, sachant que l'apogée de ce vin est généralement entre 7 et 10 ans, voire même plus certaines années.

## Accords met-vin

Ce Beaune 1<sup>er</sup> Cru accompagne les viandes rouges et les petits gibiers à poils et à plumes, braisés ou rôtis.

Les fromages tels que le Saint-Nectaire, le Comté et certains chèvres se marient également très bien.

## Service

Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 2 à 4 heures avant le repas et de servir le vin à une température de 15-17 °C.

