

EDMOND CHALMEAU ET FILS



LE DOMAINE : Ce domaine perce depuis quelques années dans nos différentes dégustations. Sébastien et Franck Chalmeau ont repris le domaine de leur père, Edmond, pour mettre en valeur les terroirs kimméridgiens de Chitry. Les blancs sont les vins les plus aboutis du domaine, notamment les vieilles-vignes-d'aimé, mais en bon millésime les rouges offrent une expression pierreuse élégante, propre au terroir.

LES VINS : Les 2014 offrent une interprétation fruitée et digeste du millésime, les vignes-d'aimé sont savoureuses.

COUP DE CŒUR

Bourgogne Chitry Vieille Vigne d'Aimé 2014
 Sec | 2016>24 | 8,80 € | 15/20
 Un jus concentré et dense qui donne de la longueur, tension et finesse, élégance du toucher, l'un des meilleurs chitrys du millésime, moins marqué par le fût que sidonie ce qui n'est pas pour nous déplaire.

- Bourgogne Chitry 2014 | Sec | 2016>20 | 7,20 € | 13,5/20
- Bourgogne Chitry 2014 | Sec | 2016>20 | 7,20 € | 13,5/20
- Bourgogne Chitry Les Trameures 2014 | Sec | 2016>22 | 9,80 € | 14,5/20
- Bourgogne Chitry Sidonie 2014 | Sec | 2016>24 | 9,80 € | 14,5/20

- Chablis 2014 | Sec | 2016>20 | 9,10 € | 13/20
- Chablis Les Monts Perriers 2014 | Sec | 2016>22 | 9,80 € | 14/20

20, rue du Ruisseau, 89530 Chitry • Tél. 03 86 41 42 09 • Fax : 03 86 41 46 84 •
 domaine.chalmeau@wanadoo.fr • www.edmondchalmeau-et-fils.com • Visite : Du
 lundi au samedi, de 8h à 12h et de 14h à 18h.

EDMOND CHALMEAU ET FILS

Franck et son frère Sébastien dirigent ce beau domaine familial de dix-huit hectares, dont dix en bourgogne-chitry rouge et blanc. Ce n'est pas la première fois que le domaine se distingue dans nos dégustations mais s'il a manifestement passé un cap c'est grâce à une somme de petites et grandes choses mises en place ces dernières années. À la vigne, le travail d'ébourgeonnage, d'effeuillage est de plus en plus précis et les rendements sont mieux maîtrisés. En blanc, le domaine a globalement diminué la place du fût de chêne, arrêté les bâtonnages et allongé les durées d'élevage. « Nous cherchons des vins denses, mais avec plus de fraîcheur », explique Sébastien. En vins rouges, les progrès réalisés par la cuvée Trameures (un lieu-dit de 1,5 hectare, exposé au sud-est, sur sol argilo-calcaire) sont nets. La vendange s'y fait désormais à la main (idem en blanc pour la cuvée Sidonie) et le changement du système de réception de la récolte permet de mieux trier et de gérer les raisins avec plus de « douceur ». Le pressurage a également changé en 2013, pour obtenir des jus de presse plus fins, plus souples. L'élevage dure quatorze mois en fûts de chêne (10 % de fûts neufs) et au final, le bourgogne-chitry Trameures est à la fois plus structuré, plus souple et plus charnu. Tout sauf un hasard...

89530 Chitry - Tél. 03 86 41 42 09

Bourgogne Chitry blanc - 17

Nez doux et fin sur des notes florales. Même sensation en bouche. Le vin est précis et racé.

Bourgogne Chitry blanc

Vieille Vigne d'Aimé - 17

Nez frais et élégant sur les fruits blancs et le tilleul. La bouche est gourmande, bien enrobée et avec une belle minéralité en finale.

Bourgogne Chitry rouge

Les Trameures - 15,5

Nez de fruits noirs avec un léger boisé grillé. La bouche est ronde et suave.

Bourgogne Chitry rouge - 14,5

Bourgogne Chitry blanc - 14,5

Valeur sûre



Sébastien et Franck Chalmeau.

EDMOND CHALMEAU ET FILS

89530 Chitry - Tél. 03 86 41 42 09

Bourgogne Chitry blanc

Sidonie (9,50 €) - 17,5

Nez fin et élégant avec des notes de fruits blancs et d'épices. Belle richesse en bouche, avec une matière douce. Superbe vin pour un domaine qui progresse d'année en année.

Bourgogne Chitry blanc

vieille vigne d'Aimé (8,50 €) - 16,5

Nez fin et floral, avec des notes de poire. Belle fraîcheur en bouche, avec une grande élégance et de la longueur.

Bourgogne Chitry rouge

Les Trameures (9,50 €) - 15,5

Nez de cerise noire avec un joli boisé. En bouche le vin est croquant, avec des tanins qui vont se fondre.

Bourgogne Chitry blanc (6,90 €) - 14,5