

SAINT-ROMAIN 2022

« SOUS LA VELLE »

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 oenologie.

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 : Pinot noir 100 %, vignes âgées de 40 ans.

Terroir : Argilo-calcaire. Coteau exposé à l'est, au lieu-dit « sous la velle »

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2029

Observations : Ce Saint-Romain est issu de l'excellent terroir « Sous la Velle ». Le vin séduit aujourd'hui par son expression fruitée autour des fruits rouges et noirs, mêlant cerise et prune rouge à une touche plus acidulée de groseille. En bouche, la matière est fluide et traçante autour des fruits rouges légèrement poivrés.

Quelques accords : oeufs en meurette, escargots de Bourgogne au four, jambon persillé ou encore une terrine de pintade au poivre vert.

