



**Appellation :** AOC Bourgogne Chorey Les Beaune.

**Dénomination :** Chorey Les Beaune.

**Le domaine :** Domaine Pansiot.

Le domaine Pansiot a été créé par Eric Pansiot, à Corgoloin, en 1981 avec seulement 4 hectares de vignes. En 1994, il étend son domaine en faisant l'acquisition de 5 autres hectares. En 2000, il crée une SCEA avec deux associés : sa femme Chantal Pansiot et Marc Thomson, un gallois. Ils disposent alors de 15 hectares. En juillet 2005, c'est sa fille Emilie Pansiot qui les rejoint. Ils acquièrent alors des parcelles sur les communes de Meursault, Gevrey Chambertin, Beaune, Chorey les Beaune, Savigny les Beaune. Le domaine ne cesse de s'agrandir et compte aujourd'hui 21 ha dont certaines parcelles sur des communes prestigieuses de la Bourgogne. Le domaine s'est engagé dans la lutte raisonnée afin de respecter au mieux l'environnement et les vignes. L'enherbement y est pratiqué à hauteur de 30% du domaine en rotation sur les parcelles d'une année à l'autre et selon le climat aussi.

**Le terroir :** Alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux

**Les Cépages :** Pinot Noir.

**Elevage :** Cuve béton.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation :**

Subtil, délicat et d'une trame tannique fine, le vin d'appellation Chorey-lès-Beaune s'impose comme un Bourgogne polyvalent. Qu'il s'agisse de charcuterie, d'entrées chaudes ou d'abats, sa structure aimable et fluide ne brutalise pas les mets équilibrés et harmonieux et s'accorde très bien aux volailles rôties, aux risottos à la viande ou à la volaille, aux pizzas et au bœuf bouilli. Très indiqué aussi sur la cuisine tex-mex, que sa fluidité et ses parfums fruités allègent, l'appellation Chorey-lès-Beaune fait partie de ces rouges d'été, aussi à l'aise avec un taboulé que sur de la charcuterie.

**Certification :** Culture raisonnée non certifiée.