



Echezeaux, Grands-Echezeaux



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Grands Crus de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Commune de production : **Flagey-Echezeaux**.

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

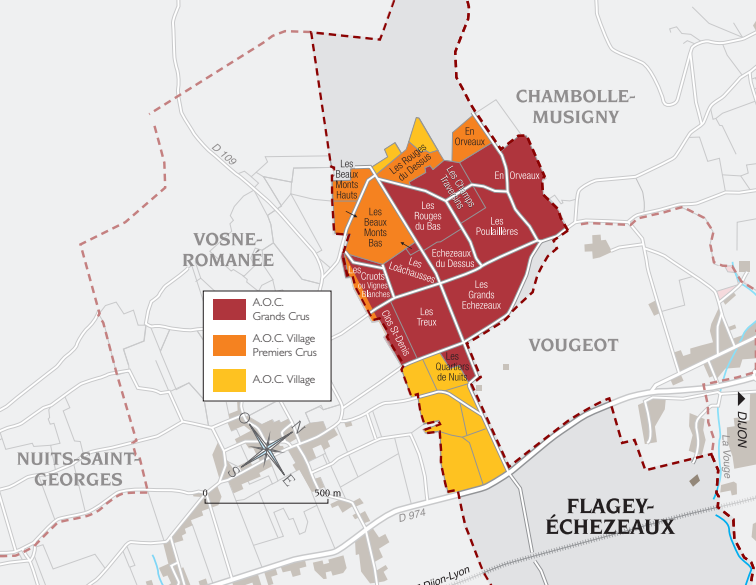
CARACTÈRES DES VINS

Une robe rubis dont les nuances tirent en général sur des teintes magenta, violet pourpre, assez sombres. Le bouquet s'exprime sur des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau, évoluant avec l'âge vers le musc, le cuir, la fourrure, le champignon. En millésime assez jeune, les arômes évoquent souvent la rose, la violette, la cerise fraîche. Au palais, l'attaque est enlevée, l'équilibre plaisant sur des tanins souples et une rondeur goûteuse. La densité de sa texture et son grain serré s'épanouissent pleinement après 4 à 5 ans de garde.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : puissance et ampleur demandent à créer des accords sur le même registre. La structure carrée de tanins virils imposent l'agneau rôti, la côte de bœuf et les pièces de gibiers, à plumes et surtout à poils. Les plats d'automne ou d'hiver, avec les ambiances associées, confortent la personnalité profonde et charnue de ces grands vins ; par exemple le bœuf et le porc braisé, ou encore les belles viandes rouges. Par ailleurs, les beaux fromages au lait cru à croûte lavée leur font toujours honneur.

Température de service : 15 à 16 °C.



SITUATION

Situé au-dessus du village de Flagey-Echezeaux et dans la plaine, ce vignoble est posé entre Vougeot et Vosne-Romanée en Côte de Nuits. Exposition au levant. Les Grands-Echezeaux prolongent le Musigny sur l'axe méridional de la Côte, selon un dessin moins mouvementé, plus régulier. Ils en sont séparés par le bas de la combe d'Orveau. Les Echezeaux coupent tout le coteau entre le Clos de Vougeot et les Premiers Crus de Vosne-Romanée. Les Grands-Echezeaux et les Echezeaux (AOC Grands Crus du 31 juillet 1937) sont, comme le Clos de Vougeot qui en est séparé par un mur, des fondations de l'abbaye de Cîteaux dès les XII^e et XIII^e siècles. De racine gallo-romaine, *chesaux* signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

TERROIRS

Géologie jurassique (175 millions d'années). Les Grands-Echezeaux sont assez homogènes, proches de la partie supérieure du Clos de Vougeot (pente de 3 à 4 %, sols argilo-calcaires et dalle du calcaire bajocien), à 250 mètres d'altitude. Les Echezeaux offrent des sols plus divers (marne bajocienne et revêtement caillouteux en général). Ils s'étagent selon les Climats de 230 à un peu plus de 300 mètres d'altitude (13 % de pente à mi-coteau). On rencontre ici, dans la partie haute, des sols profonds (70 à 80 centimètres). Cailloutis, limons rouges, marnes jaunâtres, etc. constituent une mosaïque assez complexe.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

ECHÉZEAUX : 36,27 ha

GRANDS-ECHÉZEAUX : 9,06 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

ECHÉZEAUX : 1 177 hl

(156 541 bouteilles)

GRANDS-ECHÉZEAUX : 286 hl

(38 038 bouteilles)

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021