

# COTEAUX BOURGUIGNONS – SACY 2025

Domaine Edmond Chalmeau & Fils

## IDENTITÉ

- **Appellation** : Coteaux Bourguignons
- **Cépage** : 100 % Sacy (cépage rare et ancien)
- **Origine** : Chitry-le-Fort (à 5 km de Chablis)
- **Type de vin** : Vin blanc sec, léger et vif

## LE DOMAINE

Exploitation familiale depuis plus de deux siècles, le domaine est aujourd'hui dirigé par Franck et Sébastien Chalmeau. Situé à Chitry-le-Fort, il s'étend sur 18 hectares et perpétue un savoir-faire traditionnel avec une approche respectueuse du vivant.

Le Sacy, cépage historique de la région, est aujourd'hui en voie de disparition. Seuls 2 à 3 domaines continuent de le produire, ce qui en fait une cuvée rare et confidentielle.

## VIGNOBLE

- Vieilles vignes
- Cépage autochtone bourguignon
- Culture sans désherbage chimique
- Production limitée

## VINIFICATION

- Vendanges puis pressurage doux
- Fermentation alcoolique à très basse température
- Sans levurage (levures indigènes)
- Fermentation malolactique réalisée
- Élevage en cuve inox
- Mise en bouteille précoce pour préserver le fruit et la fraîcheur

## DÉGUSTATION

Un vin explosif et surprenant, à la personnalité affirmée :

- Nez : fleurs blanches, pomme verte, verveine, notes de primevères
- Bouche : vive, fraîche, citronnée, peu alcoolisée, avec une belle tension
- Finale : dynamique, désaltérante et très digeste

Un vin qui « pète comme un primeur », avec une vraie énergie et beaucoup de peps.

## ACCORDS METS & VINS

- Apéritif
- Huîtres et fruits de mer
- Fromages de chèvre
- Plats légèrement gras (effet « dégraissant » naturel)

## SERVICE

- Température : 6 – 8°C
- À boire jeune pour profiter pleinement de sa fraîcheur

## **PARTICULARITÉS**

- Cépage rare en voie de disparition
- Production artisanale
- Vinification naturelle (sans levures ajoutées)
- Style léger (12 % vol.)
- Vin de plaisir immédiat

**Une cuvée atypique, fraîche et vivante, qui remet en lumière un cépage oublié de Bourgogne.**