DOMAINE
ZEPHYR

Champ de Cour 2020

Quand la nature a poursuivi son œuvre

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2025 ★★

Histoire & Philosophie de la cuvée

2020 restera une année singulière. Alors que le monde vivait au ralenti, la vigne, elle, avançait sans contrainte. Un printemps doux et ensoleillé, un été équilibré, des vendanges sereines, toutes les conditions étaient réunies pour offrir un millésime d'exception.

De l'assemblage de nos plus beaux terroirs de Moulin-à-Vent est né un vin puissant et abouti, marqué par la profondeur des fruits noirs confiturés et la subtilité d'un poivre délicat. En bouche, la puissance s'équilibre dans la rondeur des tanins, sans dureté, avec une élégance naturelle.

Ce millésime incarne notre philosophie : respecter la vérité de l'année, travailler avec précision et patience pour révéler l'essentiel. Champ de Cour 2020 raconte l'accord rare entre un terroir, une météo idéale et l'exigence du geste. Un vin complet, taillé pour la garde, qui exprime toute la noblesse de Moulin-à-Vent.

FICHE TECHNIQUE

Cépage(s)

100 % Gamay Noir à jus blanc

Terroir & Origine

Ce vin est l'assemblage de nos grands terroirs de Moulin à Vent : Champ de Cour, Le Moulin à Vent, La Rochelle, Les Bois Combes, Les Burdelines, le Petit Brennay, les Gros Vosges et Vierre Manin. La profondeur et l'altération du granite rose, ainsi que l'exposition, varient selon les parcelles.

Vinification & Élevage

- Vendanges mécaniques
- Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours avant fermentation avec des levures sélectionnées pendant 12 à 15 jours avant pressurage
- Élevage en fût de chêne français sur lies fines

Profil sensoriel

Robe : Grenat

Nez : Notes de poivre et de fruits noirs confiturés

Bouche : Puissante mais équilibrée, sans dureté, dotée de tanins ronds

Accords mets & vins

À marier avec Volaille, tourte bourguignonne, viandes simplement rôties ou grillées, fromages affinés

Garde

5 à 10 ans

Détails techniques

- Millésime : 2020
- Degré d'alcool : 13%
- Plantation : 1930-2013
- Rendement : 45hl/ha
- Volume : 3500 bouteilles
- Sulfites : oui

Domaine Zéphyr – Moulin-à-Vent
37 Rue des Rouchaux, 71570
Romanèche-Thorins

Julie Mommessin
+33 (0)6 87 72 63 89
contact@domaine-zephyr.com