



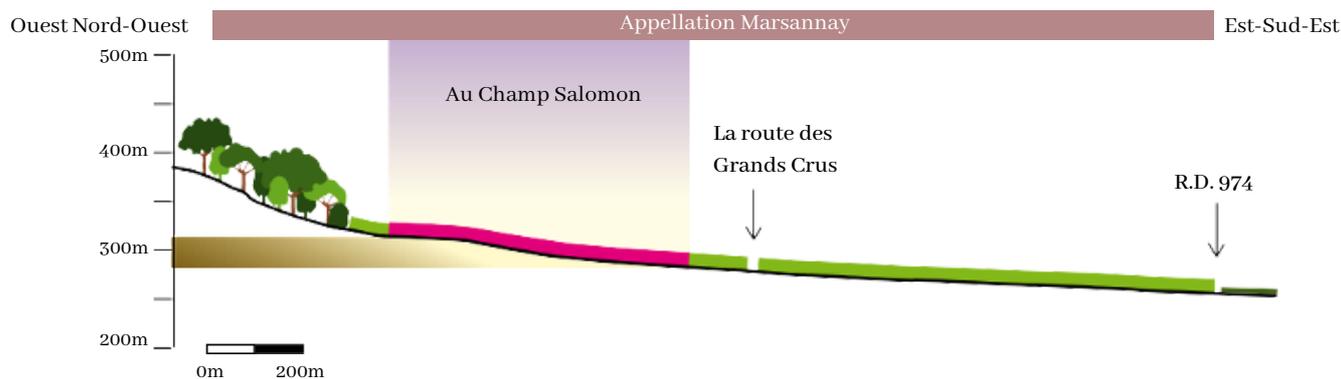
 Commune  
Couchey

 Superficie  
7ha 13a 70ca



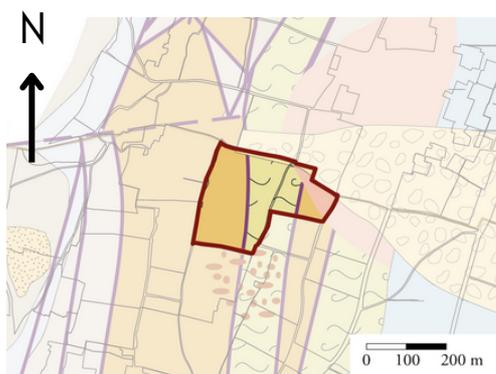
 0 100 200 m

## Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole, à l'ouest de la route D974, Au Champ Salomon s'étend de 283 à 315 mètres d'altitude (moyenne 296 m). La pente est faible en bas du coteau (2%), et significative en haut (8%) (moyenne 4%). Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

## Le sol et le sous-sol



Plusieurs entités géologiques coexistent Au Champ Salomon. La partie haute à l'ouest du "climat" et un petit secteur en bas à l'Est se caractérisent par un sous-sol calcaire. Le **Calcaire à Entroques** est à l'origine d'un sol brun-rouge, riche en pierres.

Encadré par deux failles, le sous-sol dans la partie médiane est marneux, avec les innombrables petites huitres appelées **Ostrea acuminata**, donnant des sols calcaires riches en limons et en argiles.

Au Nord, les dépôts de cailloutis mêlés d'argiles du **cône alluvial** sont propices à la culture de la viugne.

# L'histoire

Le terme générique de «champ» est associé ici à une forme patoise de «sous le mont», qui prononcée avec l'accent local a été transcrite en Salomon par mauvaise compréhension.

## Les vins

### Vin blanc



Ce climat est lové sur le « bon ventre de la pente », selon la belle parole de Robert Lautel. Le blanc s'impose s'impose avec une robe brillante aux beaux reflets verts. Ses arômes mêlent les fleurs et les fruits à chair blanche. La bouche est tendre, délicate et vibrante.

Volailles de Bresse ou nobles poissons l'accompagneront à merveille.

Température de service : 12 °C

### Vin rouge



La robe est dense, d'un beau rubis lumineux. Le nez est épanoui, sur la cerise, avec des notes de poivre blanc. En bouche, la viscosité est très vibrante. Les tanins frais soulignent une grande texture soyeuse : la générosité du pinot noir ! Belle sensation de franchise pour un vin évoquant le cerisé des Pinot Noir de qualité. Doté d'une grande élégance, d'une grande minéralité et d'une grande persistance, ce vin apporte, en finale, une jolie salinité.

Il se mariera, par exemple, avec un salmis de pintade aux croûtons à l'ail de Lautrec, comme avec un cochon de lait rôti et son jus de porc au soja.

Température de service : 15 à 17 °C

