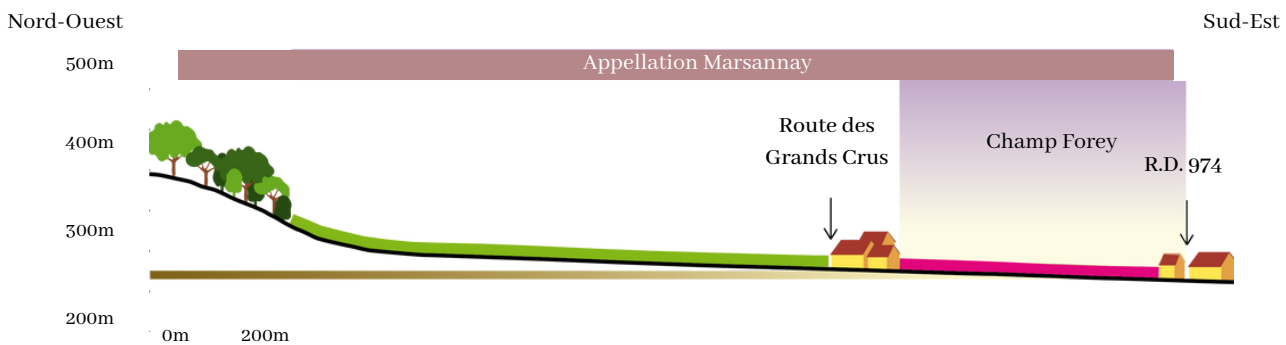


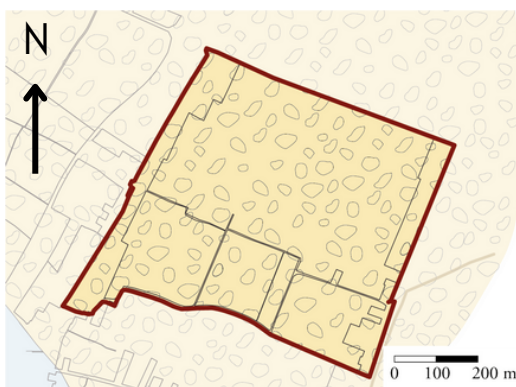


Le paysage



Situé à l'est du village de Marsannay-La-Côte, entre la route des grands crus et la route D 974, Champ Forey s'étend presque à plat de 261 à 274 mètres d'altitude (moyenne 268 mètres). La pente est nulle à très faible, de 0 à 2%, avec une valeur moyenne très faible de 1%. Le climat est exposé au Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Le sous-sol du lieu-dit Champ Forey est homogène et constitué de cailloutis mêlés d'argiles du cône alluvial qui s'est largement épandu au débouché des combes situées au nord-ouest du village de Marsannay-La-Côte. Ce matériau est un excellent substrat pour la culture de la vigne. Sous cet épandage superficiel, l'ancien tracé de l'Ouche a laissé une épaisse couche de galets, très drainante et facile à pénétrer en profondeur par les racines de la plantes.

L'histoire

Le terme générique de «champ» est très fréquent dans les noms de lieux-dits. L'association du qualificatif «Forey» au champ réfère sans doute au nom du propriétaire.

Les vins

Vin blanc



Voilà le berceau idéal pour des vins blancs généreux, consistants, de belle texture, avec suffisamment de vivacité pour une belle sapidité en fin de bouche, sur des notes en rétro-olfaction citronnées, florales et épicées.

Le cépage aligoté réussit à merveille en ce beau lieu pour donner des vins au bel équilibre, associant une vivacité alerte à une texture délicate.

Les poulardes bressannes, sous diverses recettes, par exemple, leur conviendront à merveille.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



Le Pinot Noir se plaît en ce climat en pied de coteau. Il y enfante des vins souples, tendres, charnus, très agréables dès leur jeunesse pour leur fruité élégant, qui vieilliront harmonieusement.

Température de service : 15 à 17 °C

