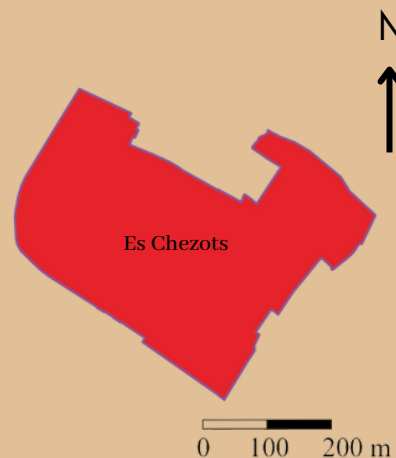
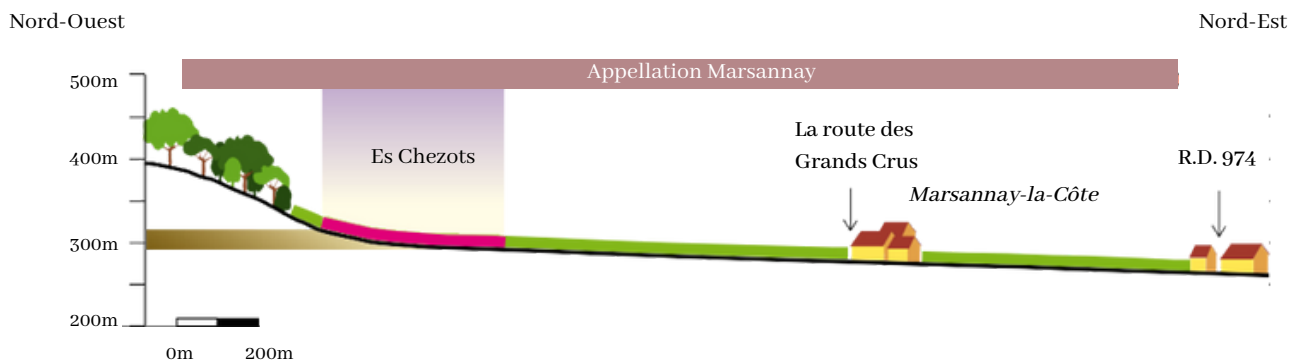


📍 Commune
Marsannay-la-Côte

📏 Superficie
13ha 87a 49ca

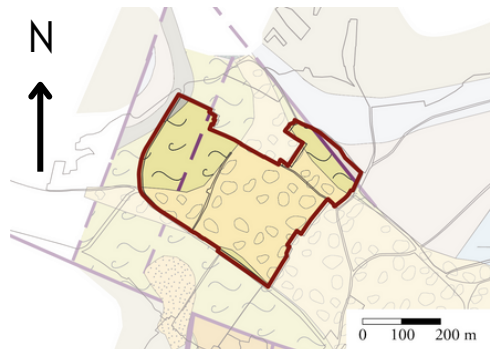


Le paysage



Situé à l'ouest du vignoble, au débouché de deux grandes combes au nord-ouest du village de Marsannay-La-Côte, Es Chezots s'étend de 291 à 320 mètres d'altitude (954 à 1050 pieds), avec une moyenne à 299 m (981 pieds). La pente est très faible en bas (1%) à forte en haut (10%), avec une valeur moyenne de 3%. Le climat est exposé au Sud, Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Deux entités géologiques coexistent en Es Chezots.

La partie occidentale, avec une pente forte, possède un sous-sol constitué de **Marnes à *Ostrea acuminata***, riches en dalles calcaires formées par l'accumulation de toutes petites coquilles d'huîtres.

La moitié à pente plus faible à l'Est est située sur les **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 qui combine des capacités très drainantes et de l'argile qui garantit un stockage d'humidité est un excellent substrat pour la culture de la vigne.

L'histoire

Le nom Es Chezots est dérivé de «casa», nom latin qui s'est substitué à «domus» pour désigner la maison. Es Chezots correspond donc à des structures d'habitat anciennes (cf. baraques). L'emploi de l'article «les» dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil. Danguy et Aubertin (1892) citent le lieu-dit les Chezeaux en deux mots, comme dans le parcellaire viticole actuel de Morey-Saint-Denis. Le cadastre dit «napoléonien» cite Es Chezots. C'est cette dernière écriture qui sera revendiquée.

Les vins

Vin blanc



Ce Chardonnay est à son aise pour des vins fringants, purs et sapides. Leur texture délicate se déploie avec une longue finale saline, fruitée et minérale.

On le servira à l'apéritif ou avec les fruits de mer. On osera les fromages de chèvre et pourquoi pas ceux de brebis !

Température de service : 12 °C

Vin rouge



La robe légère, limpide et brillante annonce un vin à la délicatesse évidente. L'attaque en bouche est remarquable pour la souplesse des tanins qui se patinent avec l'âge. Il a une personnalité bien trempée, associant une texture soyeuse à une viscosité alerte, générant en bouche une exquise salivation qui accompagne une remarquable persistance aromatique.

Sa grande fraîcheur en finale appelle faisans, pintades ou pigeons et pourquoi pas une cuisine asiatique.

Température de service : 15 à 17 °C

