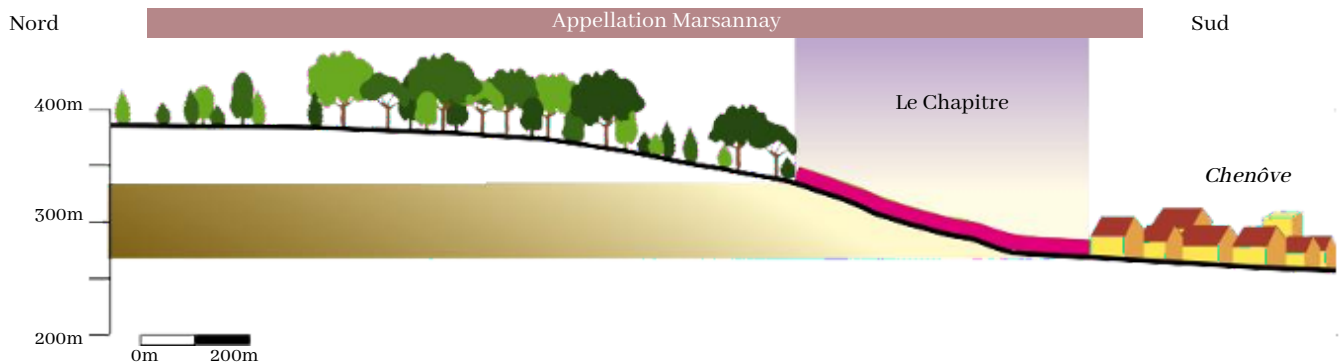


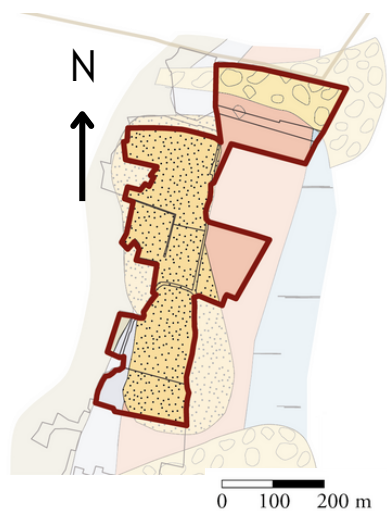


Le paysage



Le Chapitre est un vignoble de coteau, situé à l'ouest de Chenôve, qui s'étend de 269 à 339 mètres d'altitude (822 à 1112 pieds), avec une moyenne à 294 m (964 pieds). La pente est faible en bas de coteau (2%) à forte en haut (18%), avec une valeur moyenne de 8% pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud, Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Le Calcaire de Comblanchien et l'Oolithe blanche sont présents dans les vignes dans la partie la plus haute du Chapitre. L'exposition Sud – Sud-Est a généré au cours de la dernière période glaciaire il y a vingt-deux mille ans une intense fragmentation des calcaires de Comblanchien qui sont venus s'accumuler au pied du relief sous forme d'éboulis composés de graviers calcaires. Ce matériau possède des capacités très drainantes et est un excellent substrat pour la culture de la vigne. Sous ces éboulis caractéristiques également du Clos du Roy, appelés aussi « grèzes litées », le substrat d'âge Jurassique peut être enfoui de quelques dizaines de centimètres à plusieurs mètres. La partie la plus à l'Est, peu pentée, a stocké les colluvions caillouteuses descendues du versant, ce qui confère un aspect drainant à ce secteur malgré un sous-sol composé d'argiles rouges qui masquent le substrat d'âge Jurassique. Au Nord, des alluvions de taille variée se sont accumulées au débouché du vallon en amont.

L'histoire

Le Chapitre a tiré son nom directement de son ancien propriétaire, le chapitre cathédral d'Autun. Les chanoines d'Autun étaient très établis à Chenôve, avec une belle maison dominant le village. L'emploi de l'article «le» dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil. Dès l'époque mérovingienne, l'évêque d'Autun avait des possessions à Chenôve. Le Chapitre cathédral d'Autun possédait toujours des vignes à Chenôve au XIII^e siècle. Au cœur du domaine, 130 ouvrées (soit environ 5 hectares 60 ares) étaient encloses de murs et correspondaient aux donations anciennes. Plus de 220 ouvrées en tout, soit 9,5 ha appartenaient au Chapitre, encore appelé actuellement « Le Chapitre».

Jules Laval fait remonter aux environs de l'an Mil la mise en culture en plants fins de Pinot Noir du climat du «Clos du Chapitre», de même que les vignes du «Valendon», second vignoble classé du territoire de Dijon.

Les vins du «Clos du Chapitre» étaient servis à la table de Louis XIV et Louis XVI.

En 1855, Jules Laval cite «Les Valendons», «En Seloncourt» et «Le Bas du Chapitre» comme étant plantés en plants fins (Pinot Noir).

Les vins

Vin blanc



Ici, le Chardonna a trouvé terre d'élection pour un vin à la livrée or doré, aux subtiles nuances de vert. Le nez est floral et fruité, rehaussé d'une exquise touche de poivre blanc. L'entrée en bouche est élégante et laisse se déployer une grande consistance, sur une longue texture soyeuse. La sapidité s'impose en fin de bouche avec une noble minéralité. Un seigneur de la Côte !

Nobles poissons ou poularde bressanne seront d'excellents compagnons de gastronomie.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



La robe se déploie toujours avec intensité sur un beau rubis annonçant un statut de grand. Aussitôt dans le verre, on a envie de le porter aux lèvres et de s'en délecter ! Le nez est fringant, de grande intensité et se développe sur un large éventail aromatique : fruits rouges et noirs, fleurs, épices... Très souple en entrant en bouche, avec une consistance royale, il déploie sa texture avec grâce, ce qui en fait un bel ambassadeur pour découvrir les subtilités du pinot noir en terroirs bourguignons. On ne pouvait rêver meilleure ambassadeur pour « Marsannay, porte d'or de la Côte de Nuits » !

Les viandes rouges, comme les rôtis de chevreuil ou de marcassin, l'accompagneront volontiers.

Température de service : 15 à 17 °C