CHOREY-LÈS-BEAUNE

2023 · Rouge · France / Bourgogne

Producteur : Domaine Francois Gay
SAQ (CCNP) : 917138
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 52.25 $

Appellation : Chorey-lès-Beaune
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : François Gay
Géologie du sol : Sol argilo-calcaire.
Âge moyen des vignes : 30 ans.

Élevage : En fûts, 20% sont neufs.

Accord vin et mets : Gibiers à plumes, viandes fumées, bœuf aux carottes.

Le domaine :

M. Gay n'est pas de ceux qui se laissent facilement impressionner par la technologie, aussi la macération à froid qu'il pratique depuis peu est sans doute pour lui un fort compromis qu'il a dû longuement débattre avec son oenologue. Il est de ces bourguignons un peu rustres qui travaille comme travaillaient les anciens et ainsi privilège-t-il aussi une certaine clientèle d'habitués fidèles aux relations établies dans le temps par les précédentes générations. Un voyage dans la cave de Monsieur Gay est un voyage dans le temps, le temps figé d'il y a 10, 25 ou 40 ans, difficile à dire.

Revue de presse :

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jul 2025

Ce beau pinot de Bourgogne s'avère frais, fruité et très élégant. Élaboré dans un style classique, cet excellent Chorey plaira aux amateurs de Bourgogne aux allures davantage traditionnelles. Son nez dégage des arômes de fruits rouges, rehaussés de notes légèrement florales. Plus frais que mûr, ce très beau pinot se veut charmeur et particulièrement facile à boire. Servez ce Bourgogne moyennement corsé et équilibré, avec des grillades de volaille. Un peu cher vous direz, mais que voulez-vous, c'est la Bourgogne !

https://lesconseillersduvin.ca/chorey-les-beaune-2022-francois-gay-fils/

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Nov 2024

On voit très bien le vignoble de Chorey-les-Beaune à partir de la Départementale 974 entre la ville de Beaune et la commune d'Aloxe-Corton, le tout situé sous l'appellation Savigny-les-Beaune. Un pinot qui a du nez et de la tenue, floral et friand, un rien épicé, au fruité enjôleur et persistent. Un Bourgogne pour gens sensibles qui aiment la vie et les amitiés sincères. Une maison qui demeure fiable et constante, quelques soit le millésime proposé.

Le Guide Hachette des vins, hachette-vins.com, Oct 2024

Le jury conquis par ce chorey épanoui, intensément coloré, aux parfums croquants de petits fruits noirs en confiture. Appuyée sur des tanins mûrs et veloutés, la bouche se fait terriblement juteuse et livre sans réserve ce même fruit ensoleillé et très décontracté. De garde sans doute, mais franchement savoureux dès aujourd'hui. Une belle affaire. (Sur le millésime 2020)

Franck Lizotte, L'Info du Nord - Mont-Tremblant, Dec 1969

Appellation longtemps éclipsée par la réputation des appellations voisines, Le Chorey-Lès-Beaune prend sa place au soleil parmi les appellations bourguignonnes . Fils de François, Pascal Gay nous propose un pinot noir rubis au x reflets juvéniles.
Cette impression de jeunesse se confirme au nez sur des arômes primaires de framboise, de cerise et de réglisse. remarquablement structurée, la bouche est gourmande et s'accompagne de tannins tendres sans amertume.
Servir à 15°C sur des côtelettes de veau grillées.
[...]
An appellation (statement of identity) long eclipsed by the reputation of neigbouring appellations, the Chorey-Lès-Beaune takes its place in the sun among the Burgundians appellations. Pascal Gay, the son of François, offers this ruby-colored (with young highlights) pinot noir.
The impression of youth is confirmed by the nose with its primary aromas of cherry and licorice.
Remarkably structured, the mouth is pleasant and accompanied by light, not-bitter tanins.
Serve at 15°C with grilled veal chops.