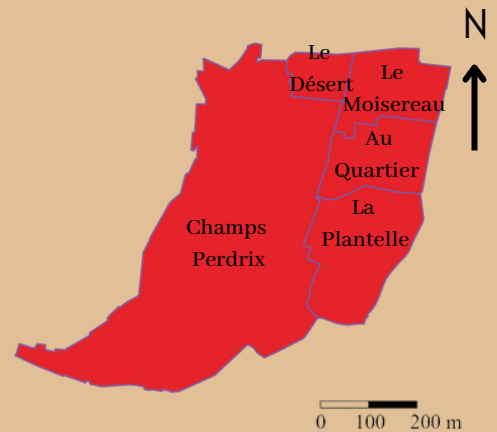


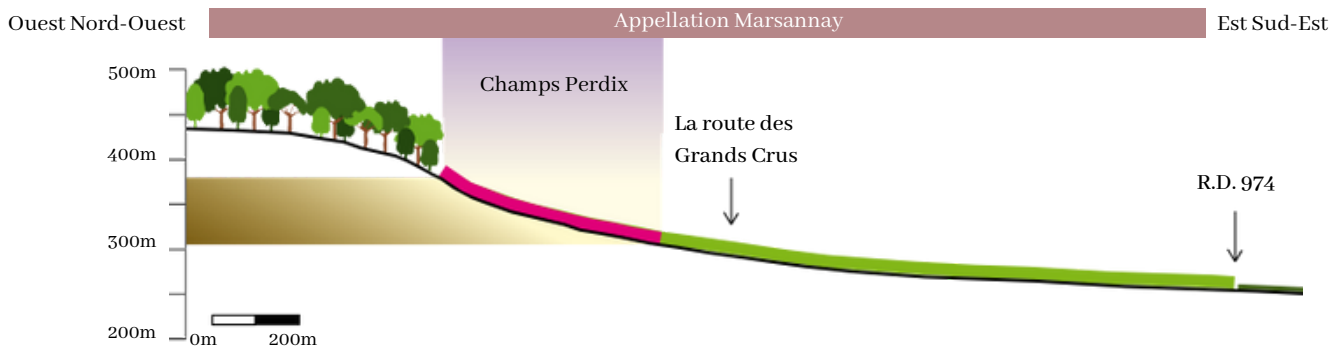


📍 Commune
Couchey

📏 Superficie
34ha 71a 51ca

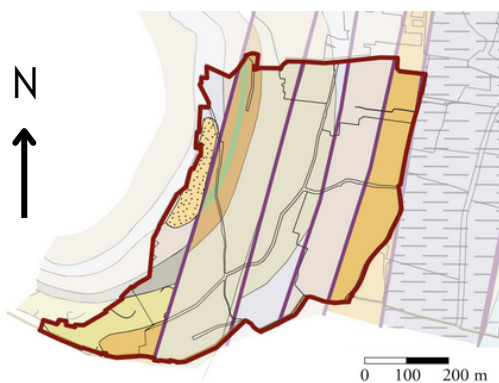


Le paysage



Situé tout en haut du coteau viticole, au Sud du village de Couchey et de l'appellation Marsannay, Champs Perdrix s'étend de 306 à 385 mètres d'altitude (moyenne 334 m). C'est un des plus hauts lieux-dits de la Côte de Nuits. La pente est faible (2%) à forte (19%), avec une valeur moyenne de 9% pour le lieu-dit. Le climat est exposé à l'Est, Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Très étendu, le climat des Champs-Perdrix offre une grande diversité géologique. Le coteau est découpé par des failles en lanières étroites. La partie la plus haute du climat est composée d'Oolithe Blanche et de Calcaire de Prémieux, masqués par des éboulis de graviers anguleux de calcaires. Le Calcaire de Comblanchien et celui de Dijon-Corton constituent l'ossature de la partie médiane, à forte pente, du climat. Plus à l'Est, le Calcaire de Prémieux puis le Calcaire à Entroques participent à la diversité du sous-sol.

Les sols, parfois très minces, sont riches en pierres calcaires claires. Seul le bas du versant offre des sols plus épais, hétérogènes, et plus limoneux.

L'histoire

Le terme générique de «champ» est très fréquent dans les noms de lieux-dits. Le qualificatif «Perdrix» peut correspondre soit à un champ pierreux soit à l'oiseau perdrix. Le sol, riche en pierres calcaires, peut faire pencher pour une origine du nom associée à la nature calcaire du sous-sol.

On y a décelé des sépultures mérovingiennes.

Les vins

Vin blanc



La dimension très calcaire du coteau accueille en quelques endroits, le Chardonnay, pour des vins charnus, tout en finesse, jouant la carte de la longue texture tendue plutôt que la consistance opulente. La vivacité se conjugue à la viscosité pour des vins très salivants, toniques, tendus, à la longue finale saline.

Poissons et fromages de chèvre l'accompagneront avec brio

Température de service : 12 °C

Vin rouge



Fermant le ban de l'appellation au sud, les Champs Perdrix sont solidement arrimés aux calcaires, avec une mince couche végétale, ce qui confère aux vins une exquise élégance, une texture soyeuse et une grande sapidité. La robe est dense, d'un beau rubis soutenu aux délicates nuances violines au temps de la jeunesse du vin. Le nez, discret en début d'évolution, développe un bouquet de grande complexité au temps de sa maturité, sur les fleurs, les fruits rouges et noirs compotés, les délicates épices... Les tanins sont gourmands, l'assurance d'une matière tendre et souple. Viscosité et vivacité se mêlent harmonieusement pour un vin charnu qui joue la carte de la texture bien tramée. Ce vin est long en bouche et possède une belle persistance aromatique, une grande sapidité et une grande harmonie en finale.

C'est un des grands vins de l'appellation, avec des accords mets et vins innombrables.

Température de service : 15 à 17 °C

