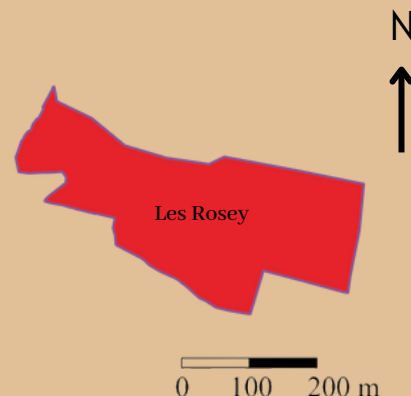


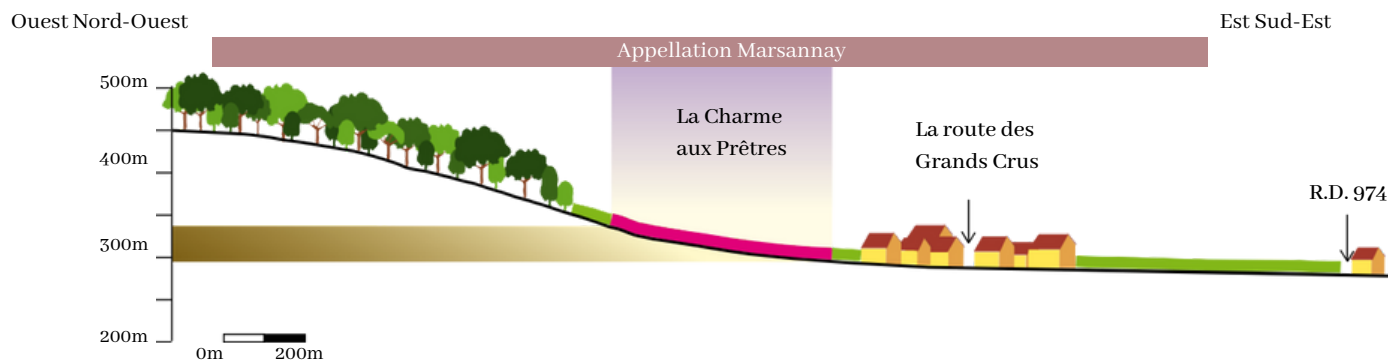


📍 Commune
Marsannay-la-Côte

📏 Superficie
8ha 12a 40ca

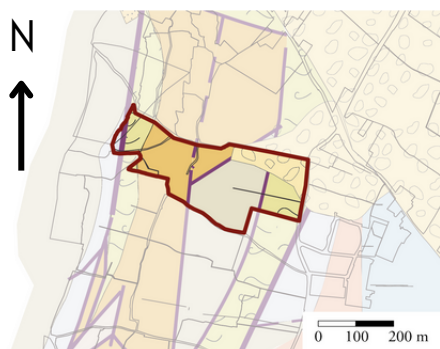


Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole, à l'ouest du village de Marsannay-La-Côte, La Charme aux Prêtres s'étend de 280 à 320 mètres d'altitude (918 à 1050 pieds), avec une moyenne à 293 mètres (961 pieds). La pente est très faible en bas du coteau (1%) à significative en haut du climat (9%), avec une valeur moyenne de 4% pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud, Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Le sous-sol de La Charme aux Prêtres est principalement calcaire. Le **Calcaire à Entroques** domine, mais avec des positions variées sur le versant, d'où une épaisseur de sol plus importante en bas qu'en haut du coteau. Le centre de la zone se caractérise par la présence non négligeable de **Calcaire de Comblanchien**. Les **Marnes à *Ostrea acuminata*** sont présentes en haut et en bas du climat, avec des dépôts de **cône alluvial** au Nord-Est.

L'histoire

La Charme aux Prêtres a disparu du cadastre actuel, mais ce lieu-dit est cité dans un acte notarié de 1846. Il est désormais revendiqué par les viticulteurs.

La connotation religieuse est nette. Le prêtre est la forme soutenue de curé, ce qui marque une certaine distance, un certain respect, sans que l'on sache si le nom fait référence aux prêtres du monastère Saint-Urbain, ou bien à des religieux qui possédaient des terres à cet endroit.

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.

Les vins

Vin blanc



Ici, le Chardonnay trouve ses marques pour des vins à la belle robe or doré, très aromatiques. La bouche offre un beau volume, avec une belle viscosité, une élégante vivacité, pour un équilibre radieux, une persistance aromatique harmonieuse et une finale sapide, très salivante.

On osera avec lui de nombreux accords mets et vins, avec les poissons comme avec les viandes blanches.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



La robe est soutenue, d'un beau rubis étincelant, annonçant un grand seigneur. Le nez est complexe, avec une palette de fruits rouges et noirs, des épices et quelques évocations florales. Installé au levant, ce haut-lieu enfante des vins de belle amplitude, avec une vivacité qui fait vibrer une texture veloutée pour une finale racée et une persistance aromatique radieuse.

Toujours très aromatiques, ils se livrent dès leur jeunesse, mais sont promis à une belle garde.

Viandes blanches, carré, noix, quasi de veau ou volailles rôties lui siéront à merveille.

Température de service : 15 à 17 °C

