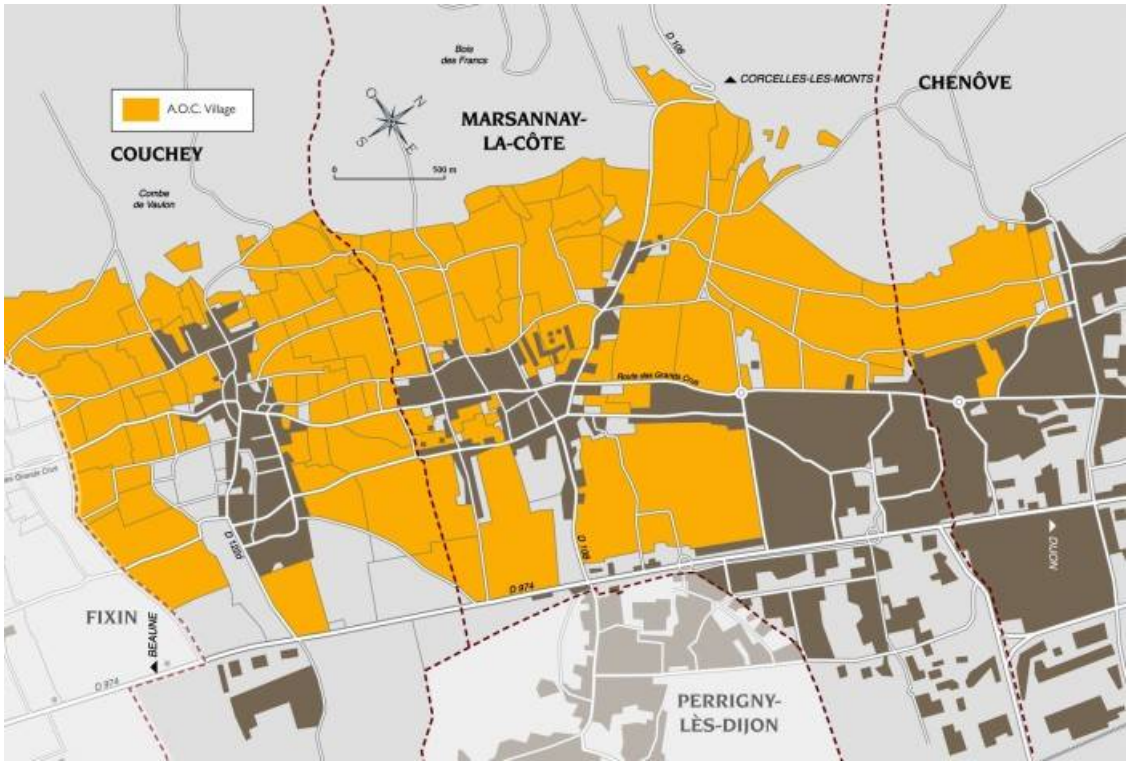
Bourgogne Aligoté «La Doyenne des Clos »

Le cépage Aligoté est connu en Bourgogne dès le XVIIème siècle. Il s'y épanouit à merveille. Il se décline en Saône-et-Loire, en Côte-d'Or et dans l'Yonne en reflétant la diversité de ces terroirs. Ce cépage bénéficie de l'appellation **BOURGOGNE ALIGOTÉ** depuis 1937.

Longtemps associé au Kir, le Bourgogne aligoté fait valoir ses qualités gustatives pures et rayonne maintenant par lui-même.

Située tout en haut du village de Couchey, dans l'une des parties les plus arides de l'appellation Marsannay, cette parcelle, quasiment centenaire, est issue de très vieilles variétés autochtones d'Aligoté.

Sol de calcaire de Comblanchien, très rare pour cette appellation ce qui lui confère à la fois un dynamisme ainsi que du gras et du volume. Faible rendement. Vendange très tardive



Vin très concentré, à la fois agrume et pomme verte, avec des notes d'amande amère et de cardamome.

Un blanc atypique pour des accompagnements atypiques, comme des poissons fumés, mais aussi des sushis, des coquillages, du poisson de mer grillé ou bien des fromages de chèvre bien sec. A déguster dans son jeune âge.

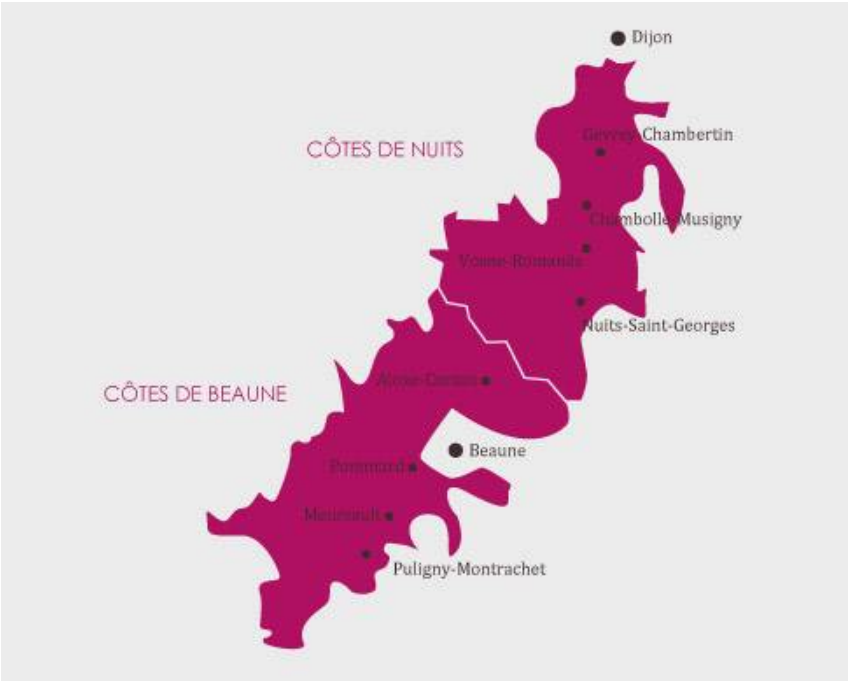
DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Bourgogne aligoté
APPELLATION CONTRÔLÉE
La Doyenne des clos
2018
MIS EN BOUTEILLE PAR GHISLAIN KOHUT - VITICULTEUR À F. 21160 COUCHEY
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES

Bourgogne Côte D'Or Blanc

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune & la Côte de Nuits. La réputation de ses vins est telle qu'elle a donné son nom au département à la Révolution.
En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** », devenant ainsi un Bourgogne Identifié en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire d'appellation Bourgogne.

Très vieille sélection de Chardonnay dit « muscaté », qui elle aussi, a pratiquement disparu. Plantée sur des cailloutis de cônes de déjections en limite de l'appellation Fixin. Vigne d'environ 60 ans.

Vinification sur des températures très basses en cuve pour préserver le caractère originel de ce type de cépage.



Jolie couleur or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert argentés. Le nez évoque des notes de citron, de poire, d'amande, de fleurs d'acacia et d'aubépine, avec parfois l'anis, la pêche. La bouche exprime une matière fruitée pulpeuse bien enrobée, devenant plus saline et citronnée en finale, avec des nuances de réglisse et de brioche.

Son équilibre entre rondeur et fraîcheur le rend accessible pour un apéritif avec des tapas, rillettes de thon, terrine de volaille, toast de saumon et crème de citron. S'apprécie aussi avec les poissons fins en sauce, les escargots au beurre, un filet de volaille au parmesan, ainsi que les fromages souples et crémeux à pâte molle.

DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Bourgogne
Côte d'Or
APPELLATION CONTRÔLÉE
Chardonnay
2017
MIS EN BOUTEILLE PAR GHISLAIN KOHUT - VITICULTEUR À F-21160 COUCHEY
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES

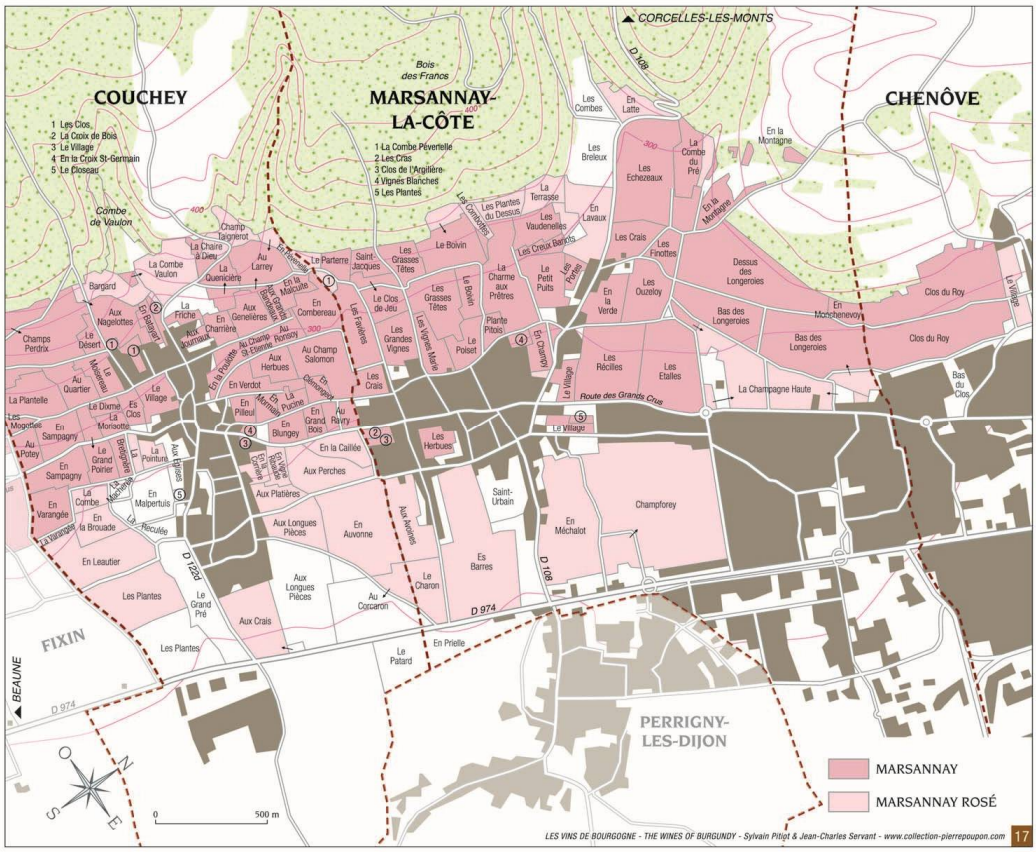
Marsannay Blanc « En Larrey »

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey.

C'est la seule appellation à profiter des 3 couleurs : Rouge, Rosé & Blanc.

La parcelle est pourvue d'un sol riche en calcaire de Comblanchien, avec la présence de marne blanche. Exposition Nord-Ouest/Est.

Pressurage doux en raisins entiers, débourbage à froid pendant 48H. Vinification sur lies pendant 45 jours. Elevage 50% cuve & 50% fût de 2 vins pendant 12 à 18 mois suivant le millésime.



Ces vins blancs exploitent toute la gamme des agrumes et des fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche, souvent ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, tout en longueur. Ils peuvent se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révèleront toute la typicité de leur terroir avec le temps.

A déguster accompagné de viandes blanches : volaille (poularde, poulet à la Gaston Gérard…), veau, porc (filet mignon sauce moutarde…). Essayez l'accord avec le risotto. La cuisine extrême-orientale, des sushis par exemple, qui révèlent la fragrance des arômes ciselés de ces Chardonnay.

DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Marsannay blanc
APPELLATION CONTRÔLÉE
En Larry
2014

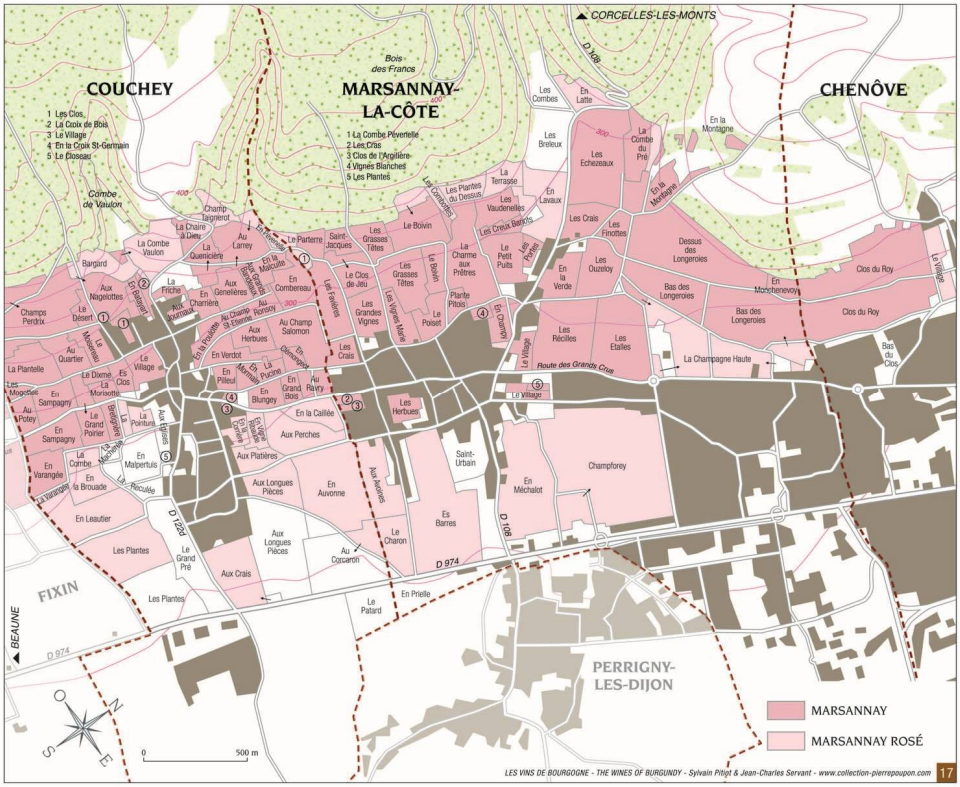
Marsannay Blanc « En Mormain »

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey.

C'est la seule appellation à profiter des 3 couleurs : Rouge, Rosé & Blanc.

Terroir composé essentiellement de marne à Ostrea acuminata et de marne blanche, sur une parcelle ayant une trentaine d'années, avec une sélection massale autochtone de Chardonnay.

Vinification en cuve fermée sur 45 jours en moyenne. Elevage de 18 à 14 mois en fûts (faible pourcentage de fûts neufs).



Ces vins blancs exploitent toute la gamme des agrumes et des fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche, souvent ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, tout en longueur. Ils peuvent se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révèleront toute la typicité de leur terroir avec le temps.

La spécificité atypique de ce Marsannay blanc est sa rondeur et son côté quelque peu oxydatif alliant gras (type Côte de Beaune) à la fraîcheur des Côtes de Nuits.

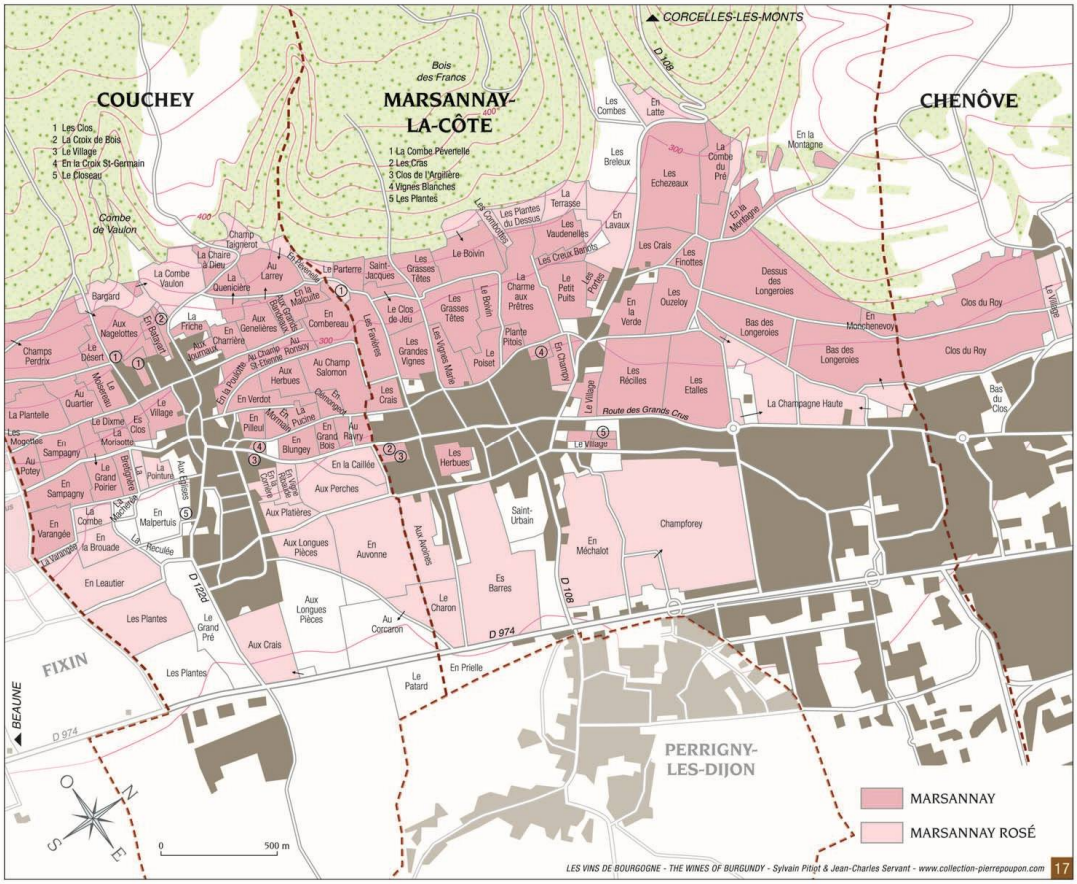
S'associe très bien pour l'apéritif avec du fromage frais, tapas, mais aussi avec des sushis / makis ! Il pourra aussi accompagner avec crevettes grillées ou marinées ! Faites vous plaisir avec un crémeux de Nuits truffé, l'alliance est parfaite !

Marsannay Blanc

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VIIème siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI…

C'est la seule appellation à proposer les 3 couleurs : rouge, rosé & blanc.

Assemblage des deux lieux-dits « En Mormain » & « En Larrey » plus deux autres plus petits. Elevage moitié fûts moitié cuves.



Appellation à part entière, elle tire toutes ces caractéristiques de fruits exotiques, des notes florales, alliant fraicheur et richesse, pouvant faire penser aux Grands Blancs de la Côte de Beaune.

A déguster accompagné de viandes blanches : volaille (poulet à la Gaston Gérard), du veau, ou encore du porc (filet mignon sauce moutarde). Essayez l'accord avec le risotto, la cuisine extrême-orientale, mais aussi des sushis, qui révèleront la fragrance des arômes ciselés de ces Chardonnay.

DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Marsannay Blanc
APPELLATION CONTRÔLÉE
"Chardonnay"
2016
MIS EN BOUTEILLE PAR GHISLAIN KOHUT - VITICULTEUR À F-21160 COUCHEY
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES

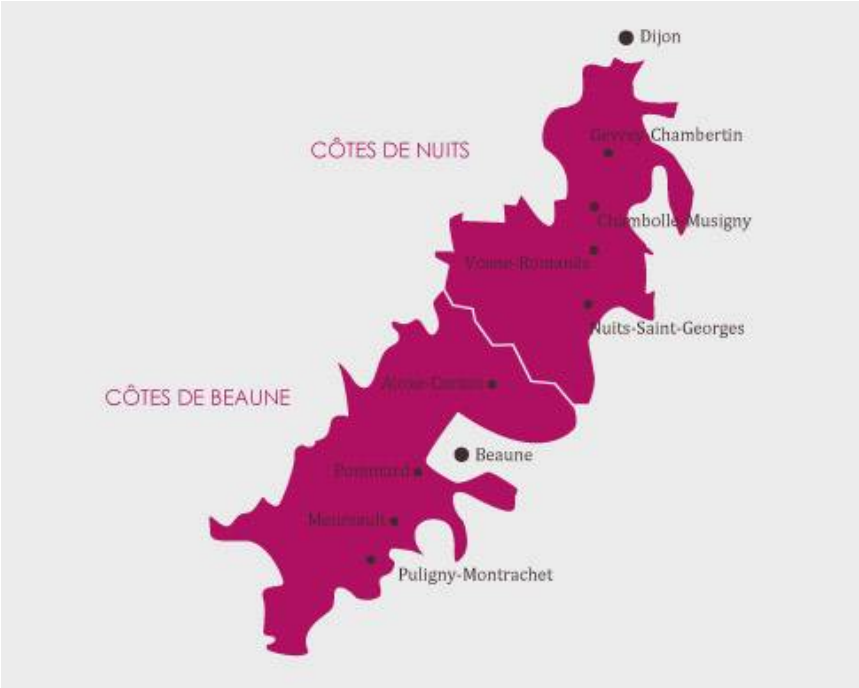
Bourgogne Côte D'Or Rouge

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune & la Côte de Nuits. La réputation de ses vins est telle qu'elle a donné son nom au département à la Révolution.

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** », devenant ainsi un Bourgogne Identifié en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire d'appellation Bourgogne.

Dans la continuité des Bourgogne Côte d'Or blanc, proche de Fixin, diverses parcelles, allant de 10 à 50 ans, plantées sur une sélection massale de Pinot Noir autochtone.

Vinification en cuve, fermentation spontanée sur 15 jours. Elevage en cuve de 18 à 24 mois.



Les vins présentent une couleur rouge cerise, avec des reflets rouge rubis profonds. Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de mûre, avec des nuances de grenade et de pivoine. La bouche montre de la souplesse et de la délicatesse, avec des tanins fins et une matière fruitée pulpeuse, élancée vers une finale fraîche et légère.

Sa fraîcheur et sa présence fruitée vont égayer vos apéritifs en présence d'une assiette mixte de charcuterie et de fromages, d'une salade gourmande et d'une tartine chaude de votre imagination. Poursuivez avec une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti

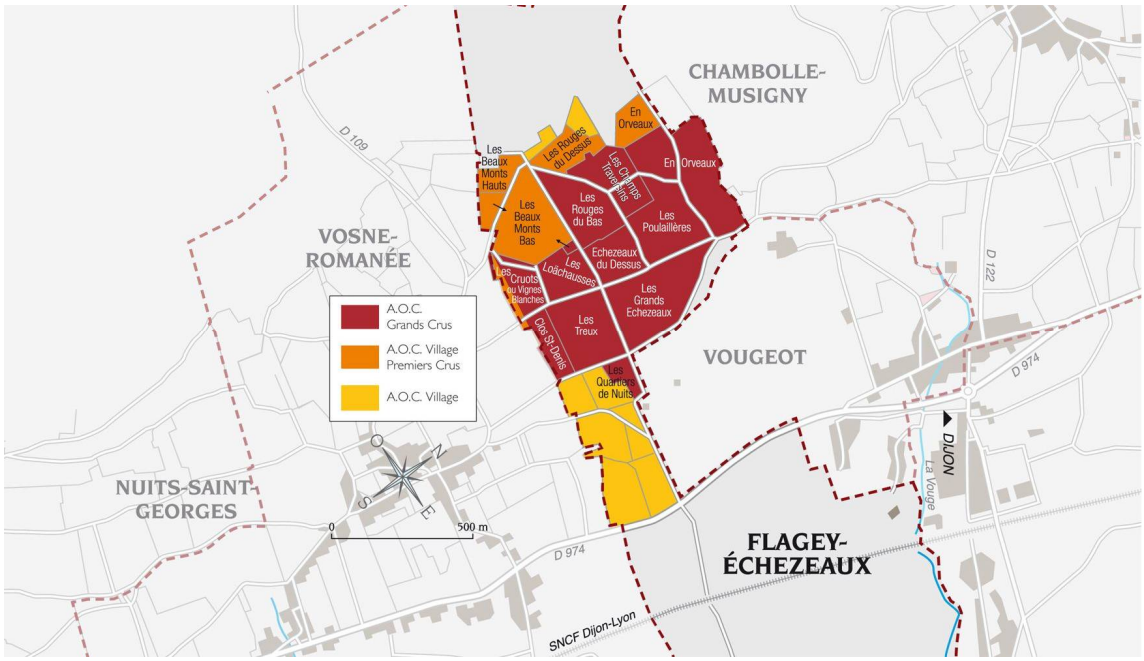
de bœuf, servi avec des légumes variés. Les fromages légers à pâte molle sauront également mettre en valeur l'appellation Bourgogne Côte d'Or.

Echezeaux & Grands Echezeaux

Situé au-dessus du village de Flagey-Échezeaux et dans la plaine, ce vignoble est posé entre Vougeot et Vosne-Romanée en Côte de Nuits. Exposition au levant. Les Grands-Échezeaux prolongent le Musigny sur l'axe méridional de la Côte, selon un dessin moins mouvementé, plus régulier. Ils en sont séparés par le bas de la combe d'Orveau. Les Échezeaux coupent tout le coteau entre le Clos de Vougeot et les Premiers Crus de Vosne-Romanée. AOC Grands Crus depuis le 31 juillet 1937. De racine gallo-romaine, chesaux signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

La parcelle est sur le lieu dit « En Orveaux », dominant le dessus du Clos-Vougeot, que l'on appelait autrefois la Cuvée Des Papes. Sol argilo-calcaire composé de cailloutis et dalle de calcaire bajocien, à 250 mètres d'altitude. Vignes de 75 & 50 ans.

Vinification et élevage d'une grande simplicité où toutes les opérations, jusqu'à la mise en bouteille, sont effectuées manuellement. Elevage de 24 à 36 mois sur 30% de fûts neufs.



Une robe rubis dont les nuances tirent en général sur des teintes magenta, violet pourpres, assez sombres. Le bouquet s'exprime sur des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau, évoluant avec l'âge vers le musc, le cuir, la fourrure, le champignon. En millésime assez jeune, les arômes évoquent souvent la rose, la violette, la cerise fraîche.

Un vin qui mérite de vieillir tranquillement afin de révéler tout son caractère après une garde de minimum 10 ans.

Les plats d'automne et hiver sont souvent associés à ce vin (viandes puissantes en sauce) mais il ira parfaitement avec des fromages au lait cru !

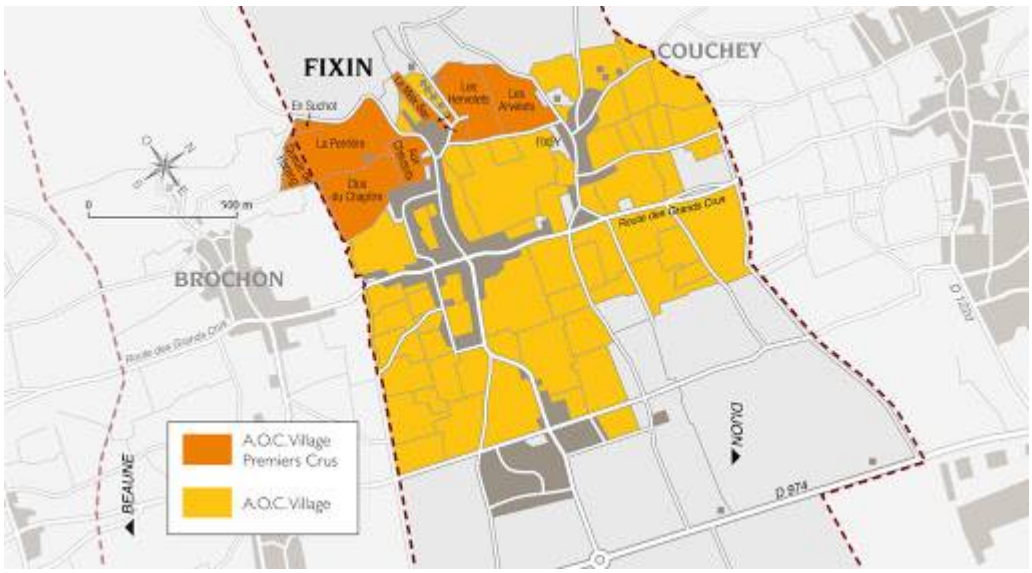
Fixin

Reconnue dès 1936, l'appellation Fixin se répartit en Villages et en Premiers Crus. Sa production est en grande partie **rouge** (Pinot Noir) mais elle compte quelques parcelles de raisins **blancs** (Chardonnay).

Située en Côte de Nuits entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin (prononcer Fissin) s'est unie en 1860 à son hameau de Fixey. Avec à peine 130 ha, Fixin est une des plus petites appellations village Bourguignonne.

Nos vignes sont situées sur un lieu dit appelé les « Craies de chêne » ; il tire son nom des pierres rondes qui caractérisent les sols constitués de cailloutis de cônes. Ensemble de parcelles d'une moyenne d'âge de 60 ans plantées avec de vielles sélections massales autochtones de Pinot Noir.

Vinification spontanée de 20 jours, égrappage total, élevage de 24 mois sur un assemblage de cuves et fûts de plusieurs années.



Souvent associée à une image de « vin d'hiver » car il demande à prendre de la bouteille. Haut en couleur, à la robe violine et brillante, son bouquet se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Il présente une attaque ronde et enlevée et une structure solide avec le vieillissement.

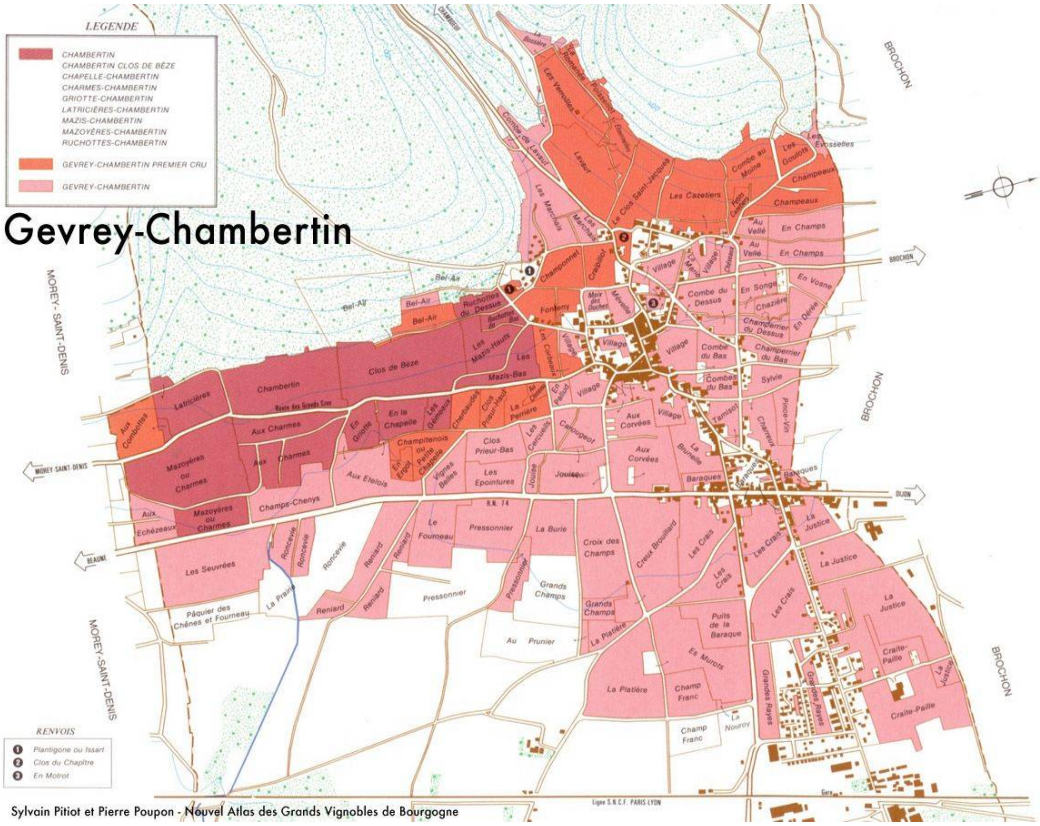
Une structure tannique qui plaît aux belles pièces de viande, comme le porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas ou les nems.

DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Fixin
APPELLATION FIXIN CONTRÔLÉE
Pinot Noir
2016

Gevrey-Chambertin

En venant de Dijon, ici commencent les « Champs-Elysées » de la Bourgogne. Premier acte de naissance en l'an 640 ! C'est dire à quel point ce nectar plonge ses racines dans toute l'histoire du vin de Bourgogne. Unique village de Bourgogne à posséder 9 Grands Crus, cette appellation fait toujours autant rêver !

Situées sur la partie sud de l'appellation, non loin des Charmes Chambertin (Grand Cru), nos vignes sont sur le prolongement du cône de déjection de la combe Laveau. Petit rendement et grosse maturité. Egrappage total et fermentation à froid. Elevage sur fûts sur 24 mois.



L'éclat de la jeunesse colore ce vin d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie des arômes spontanés de l'appellation Gevrey-Chambertin, tandis que la maturité lui offre un bouquet réglisse, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.

Dit « vin pour les carnassiers », ce vin rouge offre une belle structure qui s'accompagnera parfaitement avec du gibier en sauce, côte de bœuf ou bien encore des fromages puissants tel que le fameux époisses !

Un vin à boire avec un peu d'âge, qui apportera de la finesse à ses tanins puissants.

Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Gevrey-Chambertin
APPELLATION CONTRÔLÉE
2017

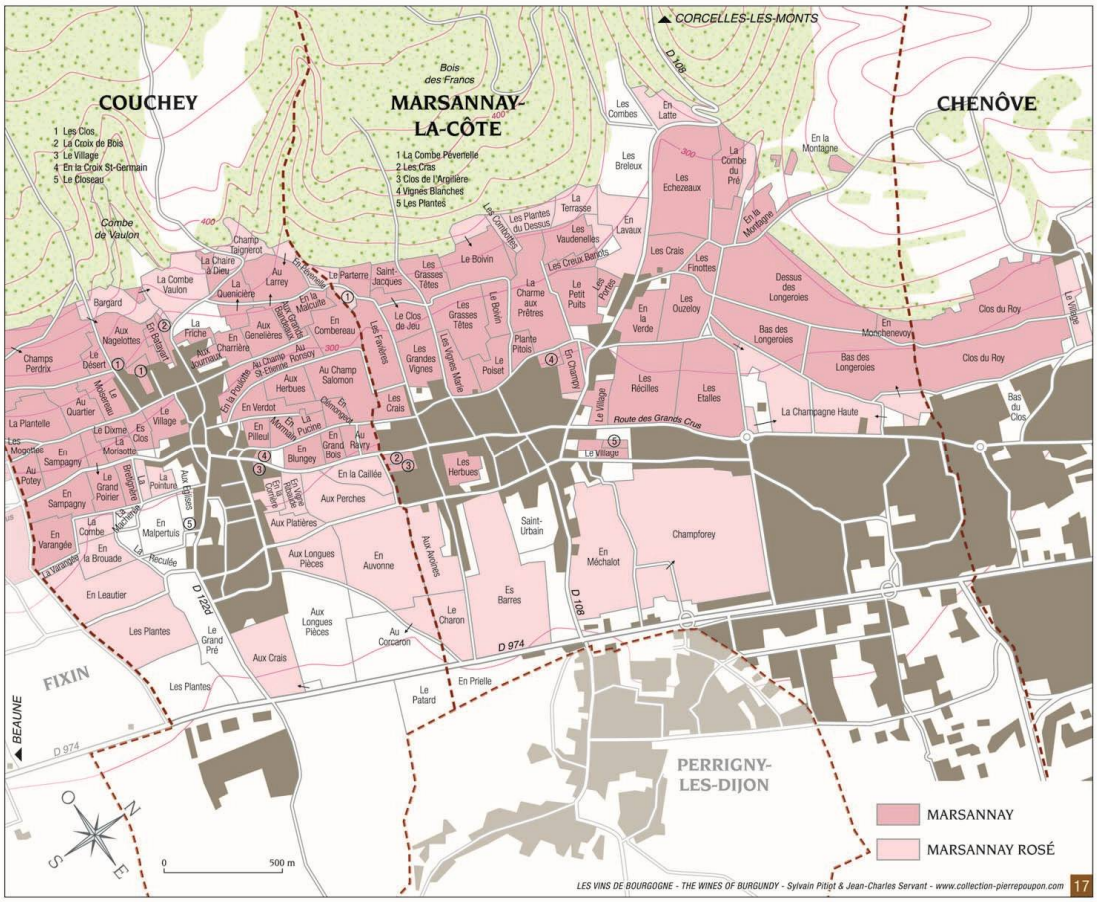
Marsannay Rosé

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VIIème siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI…

C'est la seule appellation à proposer les 3 couleurs : rouge, rosé & blanc.

Lieu dit « Les Plantes » dans la partie basse du prolongement de la Combe Lavaux, entre Couchey et Fixin. Sol cailloutis de cônes et marne sableuse. Pinot Noir à port droit d'une dizaine d'années.

Elevage en cuve sur 8 à 12 mois suivant le Millésime.



Le Marsannay Rosé est plein de tendresse, son fruité exprime la pêche de vigne et la groseille … Avec une bouche pleine, fraîche et gourmande, si caractéristique !

Accompagnera tout un repas, des grillades d'été, des salades mêlées, de la charcuterie de belle facture, des viandes blanches, du crabe, du rouget… Mais il ne faut pas oublier

la cuisine orientale et épicée, méditerranéenne. Avec quelques années, tentez l'expérience de l'associer à un dessert… divin !

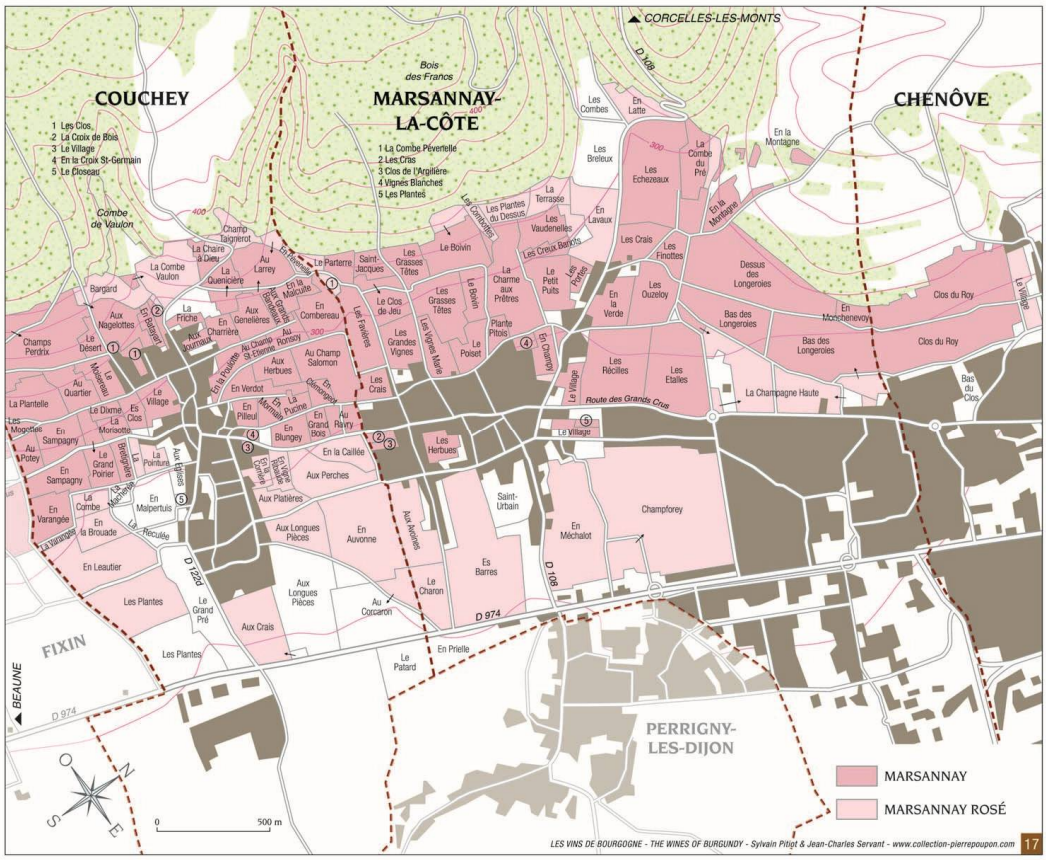
Marsannay Rouge « Champs Perdrix »

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VIIème siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI…

C'est la seule appellation à profiter des 3 couleurs : Rouge, Rosé & Blanc.

Les vignes sont situées sur l'extrême sud de l'appellation Marsannay sur le village de Couchey. Son orientation est Sud et son sol est majoritairement composé de Calcaire de comblanchien. Terroir très particulier ou pousse de nombreuses plantes subméditerranéennes sur le dessus. Parcelle de sélection massale d'environ 40 ans.

Egrappage total, élevage fût sur 24 mois. Etant donné la puissance de ce lieu-dit une partie est volontairement élevée en fût neuf.



Mêlant rigueur et droiture de certains Premiers Crus de Fixin, la fraicheur et la vivacité caractérisent l'appellation Marsannay, avec ce côté confit qui lui donne une touche méridionale. Tous ces paramètres finissent par donner un style qui lui est propre.

Seule appellation à prétendre au titre de Premier Cru. Affaire en cours…

Vous pouvez parfaitement associer ce vin avec un gibier en sauce ou encore des fromages forts comme un époisses assez évolué.

DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Marsannay
APPELLATION CONTRÔLÉE
"En Champs Perdrix"
2014

Marsannay Rouge « Les Genelières »

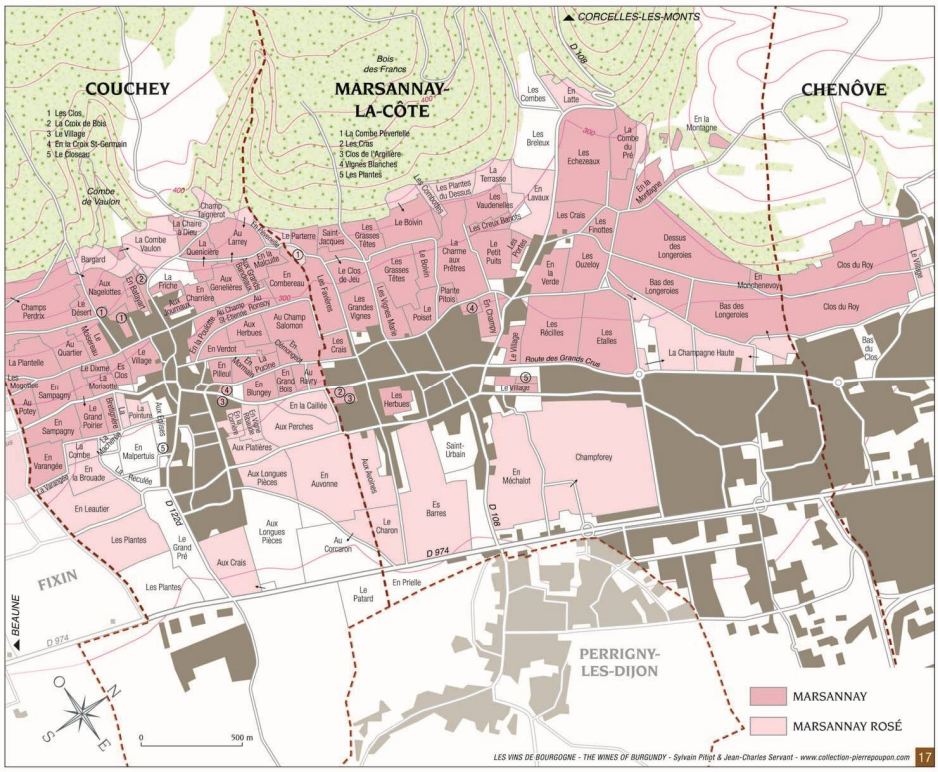
Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VIIème siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI…

C'est la seule appellation à profiter des 3 couleurs : Rouge, Rosé & Blanc.

Deux parcelles, l'une de 70 ans, l'autre, de 25 ans, situées en haut de coteaux. Présence de calcaire à entroques (vase fossilisée) et un important taux d'argile.

Véritable trait de jonction entre la partie nord & sud de l'appellation.

Fermentation en vendange entière, pouvant aller jusqu'à 50% suivant la maturité.
Elevage pouvant aller de 24 à 36 mois dans des fûts de plusieurs années.



Vins gourmands, sur le fruit, aux notes généreuses de cerise un rien mentholé, la bouche en est gourmande et volumineuse avec une belle longueur en fin de bouche. Une certaine droiture qui rappelle son appartenance à la Côte de Nuits.

S'associe facilement à des viandes rouges, des poissons de rivières, des légumes grillés mais encore des fromages à pâtes molles.

Doté d'une bonne garde il dévoile facilement son potentiel après quelques années seulement.

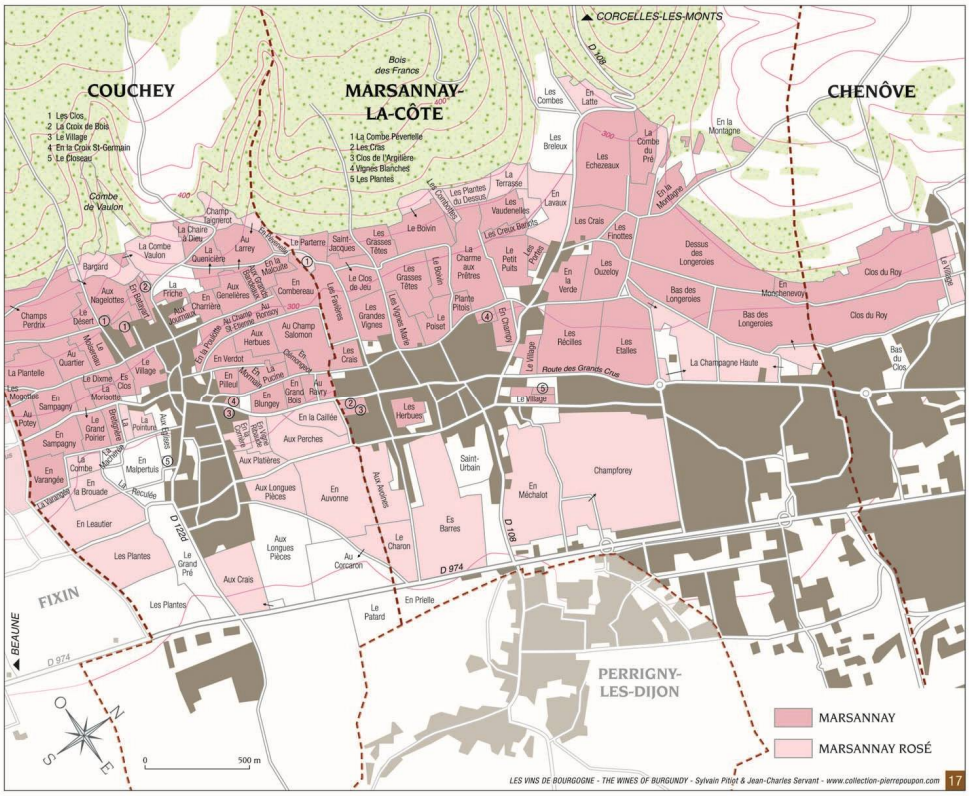
Marsannay Rouge

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VIIème siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI…

C'est la seule appellation à proposer les 3 couleurs : rouge, rosé & blanc.

Assemblage de différentes parcelles, sur la partie centrale de l'appellation, sur des calcaires à entroques essentiellement. Parcelles ayant entre 20 et 40 ans, avec un faible rendement.

Elevage en cuve sur 24 mois en moyenne pour garder à la fois l'empreinte du terroir et la fraicheur des arômes de vendange.



De couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

S'accorde naturellement avec les viandes rouges comme une côte de bœuf, onglet à l'échalote… N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, voire une carpe farcie), légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes, fromages à base de lait de vache… Un vieux millésime comblera un époisses, un munster ou tout autre fromage affiné.

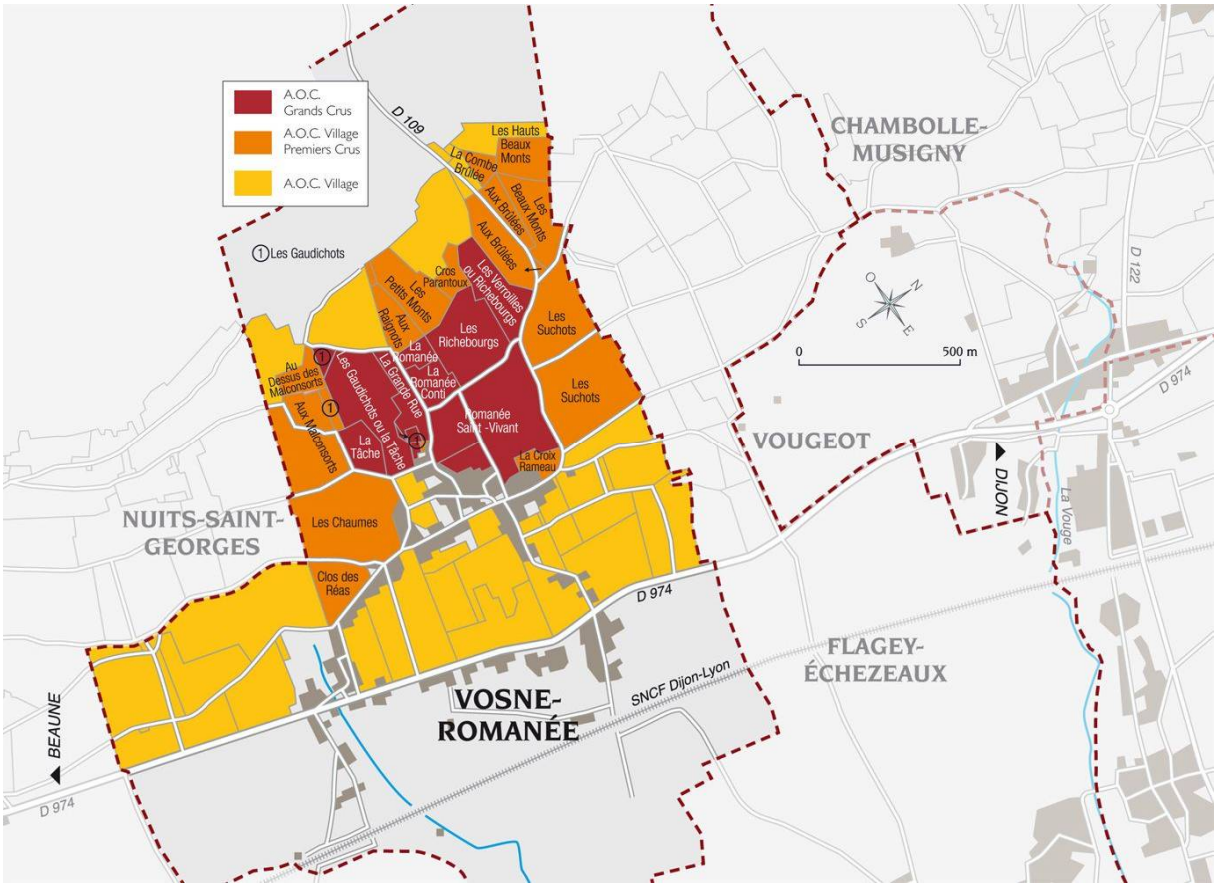
DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Marsannay
APPELLATION CONTRÔLÉE
Pinot Noir
2015

Vosne-Romanée

« La Bourgogne n'a rien fait de mieux que ce petit coin où elle a réuni ses enchantements », écrit Gaston Roupnel l'écrivain bourguignon. C'est en 1936 que sa consécration est établie, puisqu'elle devient une des premières appellations bourguignonnes à accéder au rang d'appellation d'origine contrôlée. A partir de ce moment, et poussé par les grands crus qui la compose, l'appellation village devient la plus respectée et la plus recherchée.

Nos vignes sont plantées sur l'un des meilleurs climats « les violettes », voisin du Clos-Vougeot. Il possède un sol composé pour partie des cailloutis d'issue de la vallée qui la domine. Nos vignes, qui pour certaines dépassent l'âge de 70 ans, n'excèdent pas 40 hectolitres/hectare.

Elevage en fûts durant minimum 24 mois avec un embouteillage sans filtration.



Souvent présentés comme des vins « féminins », ils n'en gardent pas moins de caractère tout en alliant finesse et puissance.

Doté d'une bonne garde, il sait aussi révéler toute son élégance dans ses jeunes années.

Peut parfaitement se marier avec de la volaille, ou bien encore de l'agneau ou bien du gibier à plumes, mais aussi à tester avec un couscous ! Les fromages « forts » peuvent être de bonne compagnie !

Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Vosne-Romanée
APPELLATION CONTRÔLÉE
2016