

Accord pascal

Par **A. Couture** - 14 avril 2017



Pour accompagner « *avec brio* » l'agneau pascal, mais aussi les fromages qui suivront, l'historique maison **Albert Bichot** (installée à Beaune depuis 1831, elle possède plus d'une centaine d'hectares dans les plus prestigieuses appellations de Bourgogne et du Beaujolais) fait les deux suggestions ci-dessus. A gauche, le beaune "Les Epenottes" 2014 du domaine du Pavillon est issu de vieilles vignes et d'un climat situé au sud de l'appellation et jouxtant l'AOC pomard .

A droite, le chambolle-musigny 1er cru "Les Chabiots" 2014 tire son nom « *d'un ancien village celtique* », Cambola, situé entre Vougeot et Morey-Saint-Denis, en plein cœur de la côte de Nuits. « *Dans cette zone sud des premiers crus, la faible épaisseur du sol et la proximité de la roche calcaire (têtes de roches et blocs pierreux de 50 à 200 kg apparaissent dès 40 cm de profondeur) favorisent le caractère soyeux et l'élégance du vin* » .