

BOURGOGNE

N°119 6,50 €

AUJOURD'HUI

Gevrey-Chambertin

GÉANT

de la Côte de Nuits

NUMÉRO DOUBLE

BOURGOGNE
BEAUJOLAIS

AOC régionales

LA BOURGOGNE

ABORDABLE

200 MÂCONS ET BOURGOGNES
À PARTIR DE 5 €

DOSSIER

LA FIN
DU GOÛT
DE BOUCHON ?



GASTRONOMIE
LOISEAU
UN NOM QUI
FAIT RECETTE

N°119 BIMESTRIEL - DOM : 7,50 € - Belgique : 7 € - LUX : 7 €
CH : 9 FS - CAN : 10,95 \$ CAD - D : 7,20 € - TIAFORT : 7 €
NOUUS : 900 CFP - POLS : 1000 CFP

L 18623 - 119 - F : 6,50 € - RD





GEVREY-CHAMBERTIN, villages, premiers crus et grands crus, rouges 2011 et 2012

RÉSULTATS

Gevrey-Chambertin au niveau attendu !

Les résultats enregistrés par Gevrey-Chambertin en 2011 et 2012 sont intrinsèquement de très haut niveau, mais nous avons envie d'ajouter qu'ils sont simplement « normaux » si l'on veut bien tenir compte des prix affichés ; prix qui ont connu de fortes hausses ces dernières années à tel point qu'il est bien compliqué aujourd'hui à Gevrey, comme d'ailleurs dans toutes les grandes appellations de la Côte de Nuits, de trouver un premier cru à moins de 40 euros... Ceci étant dit, la qualité est donc de haut niveau en 2011 et plus encore en 2012 sur Gevrey-Chambertin et ce dans des styles très différents. 2012 à tous les attributs d'un très grand millésime, avec des vins à la fois très concentrés, « brillant » et frais, issus de raisins mûrs et sains. 2011 est bien plus réservé. Les vins sont denses, plus « froids », plus sérieux et il va falloir les attendre avant dégustation.

Gevrey villages : 88 vins présentés - 52 sélectionnés = 59% de réussite.

Premiers crus : 62 vins présentés - 43 sélectionnés = 69,5% de réussite.

Grands crus : 49 vins présentés - 39 sélectionnés = 79,5% de réussite.

Total : 199 vins présentés - 134 sélectionnés = 67,5% de réussite.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC
départ cave.

Grands crus :

à partir de 55 €.

Premiers crus :

35 à 100 €.

Villages :

21 à 40 €.

BERTRAND AMBROISE

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 62 30 19

Village 2012 (33,50 €) - 16,5

Un village d'un bel équilibre mais aussi croquant et « juteux » en bouche. Le nez évoque le fruit frais (cerise) à bonne maturité. Du plaisir.

MAISON PIERRE ANDRÉ

21420 Aloxe-Corton - Tél. 03 80 26 44 25

Village 2011 (36 €) - 16

Joli nez parfumé, doux, d'épices, de fleurs... En bouche, on sent le millésime « froid », avec une texture, riche, dense et serrée. À déguster dans 3 à 5 ans.

Premier cru Champonnet 2011 (54 €) - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes riches et purs de cerises noires bien mûres. Le vin est solide, concentré, extrait, avec des tanins nobles et fermes qui vont demander quelques années pour se fondre.

DOMAINE D'ARDHUY

21700 Corgoloin - Tél. 03 80 62 98 73

Village 2012 (29,90 €) - 14,5

DOMAINE ARLAUD

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 32 65

Charmes-chambertin grand cru 2012 - 18

Le nez évoque des fruits confits, la fraise, la violette... Des tonalités aromatiques fines et complexes. Une texture riche, bien enrobée se déploie en bouche. L'ensemble est remarquablement équilibré et long.

Village 2012 - 14,5

Notation sur 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un bourgogne rouge 2007 pourra parfaitement, comme un grand cru 2005, obtenir la note de 20 sur 20.

Notation

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

Picto @

L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

Picto

entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les verres utilisés pour toutes les dégustations du magazine Bourgogne Aujourd'hui sont des verres Arom'up Fruity de la marque Chef & Sommelier.

DOMAINE DES BEAUMONT

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 87 89

Village vieilles vignes 2011 (27 €) - 17

Voilà un petit domaine (moins de 6 hectares) aussi discret que sérieux. Son gevery-chambertin 2011 exprime de beaux arômes épicés, fruités et chocolatés. Le vin est dense, gourmand, avec un fruité croquant très agréable.

Premier cru Cherboudes 2011 (45 €) - 16,5

Le nez est profond sur des notes de cerise, de sureau et une touche torréfiée. La bouche est puissante, bâtie sur des tanins fermes. Un vin solide.

Charmes-chambertin grand cru 2011 (69 €) - 15

Premier cru Aux Combottes 2012 (49 €) - 14,5

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 61 61

Village 2012 (32 €) - 16,5

L'achat des raisins a été effectué dans de vieilles vignes âgées d'un demi-siècle. Arômes profonds de fruits noirs avec un boisé bien intégré. Le vin est dense, charnu, encore un peu serré, mais prometteur !

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 80 24

Chapelle-chambertin grand cru 2012 (135 €) - 16

Un grand cru séducteur par sa suavité en bouche, les tanins sont fins et racés. Une belle fraîcheur soutient l'ensemble. La finale est réglissée.

Charmes-chambertin grand cru 2011 (129 €) - 15,5

Un grand cru qui présente un bel équilibre entre fraîcheur, tonicité d'un côté mais aussi densité et rondeur de l'autre. Les tanins sont soyeux.

Chapelle-chambertin grand cru 2011 (129 €) - 15

DOMAINE CHANZY

71150 Bouzeron - Tél. 03 85 87 23 69

Charmes-chambertin grand cru 2011 (130 €) - 16,5

La nouvelle équipe du domaine Chanzy ne tarde pas à faire parler d'elle... Illustration avec ce grand cru aux arômes riches d'épices et de fruits noirs : mûre, myrtille, cassis... La bouche est dense, concentrée, tout en conservant des tannins fins.

Premier cru Craipillot 2011 (49 €) - 15,5

Robe d'une belle intensité. Arômes puissants de fruits noirs, de graphite, de fumé... Le vin est riche, droit, sérieux comme beaucoup de 2011, avec une finale minérale très pure.

Griotte-chambertin grand cru 2011 (200 €) - 15

CHÂTEAU DE MARSANNAY

21160 Marsannay - Tél. 03 80 51 71 11

Ruchottes-chambertin grand cru 2012 - 14,5

BRUNO CLAIR

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 28 95

Premier cru Cazetiers 2012 (72 €) - 17,5

Le nez est profond sur des notes de cerise noires, d'épices et de fleurs. La bouche est bien structurée sur des tannins réglissés. Un vin plein et complet.

Premier cru Fonteny 2012 - 17

Un vin intense mais aussi d'une grande fraîcheur et précision aromatique. Le nez est expressif et complexe, soutenu par un boisé fumé bien marié. Un grand vin de caractère.

Chambertin clos-de-bèze grand cru 2011 (136 €) - 16,5

Le domaine signe une fois de plus un grand vin de garde. Arômes fins, complexes de fruits noirs, d'épices, de fleurs... En bouche, le grain est riche, tendre, gourmand, doux. Le vin n'impressionne pas, mais la profondeur, l'élégance, la force et la longueur sont la marque des « grands ».

Premier cru Clos Saint-Jacques 2012 - 15,5

Le nez est très pur, droit sur une tonalité de fruits rouges et d'épices. Les tannins sont fins et fondus. La longueur est celle d'un grand terroir de la Côte de Nuits.

Premier cru Fonteny 2011 - 14,5

PIERRE DAMOY

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 30 47

Village rouge Clos Tamisot 2011 - 14,5

MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Village 2012 - 15

DAVID DUBAND - FRANÇOIS FEUILLET

21220 Chevannes - Tél. 03 80 61 41 16

Latricières-chambertin grand cru 2012 - 16

Belle robe intense de pinot noir. Arômes profonds, de cerise noire, de fleurs, de réglisse... En bouche, le vin est riche, tendre, enrobé, suave et fin.

Charmes-chambertin grand cru 2012 - 15,5

Arômes d'épices, de fleurs, de fruits rouges confiturés, caractéristiques d'une vinification en vendange entière. En bouche, le vin est gourmand, rond, doux, avec des notes épicées très fines.

Village 2012 - 15

DUPONT-TISSERANDOT

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 10 50

Charmes-chambertin grand cru 2012 - 18

Le nez présente une grande ampleur aromatique sur du fruit bien mur et une touche vanillée. La bouche est particulièrement charnue, d'une texture fine et longue.

Premier cru Lavaut Saint-Jacques 2012 - 14,5

Premier cru Petite Chapelle 2012 - 14,5



De gauche à droite :
Lucien, Pierre, Camille,
Sophie et Paul Boillot.

Valeur sûre

LUCIEN BOILLOT

Une nouvelle fois le domaine mené par Pierre Boillot s'illustre dans nos sélections. On ne change pas une équipe qui gagne pourrait être le leitmotiv de ce vigneron à la constance jamais prise en défaut. Une permanence qui passe d'abord par le maintien d'un patrimoine de vignes très qualitatives. « Le vignoble est âgé, constitué de superbes sélections de pinots fins. Ils donnent aux vins un surcroît de complexité et de profondeur », expose Pierre Boillot. En 2012, l'exploitation a produit un rendement de seulement 28 hectolitres par hectare en moyenne. Les raisins présentaient des peaux épaisses et peu de jus. D'où la grande concentration des vins. Dans l'équipe gagnante en question, la vigne joue un rôle prépondérant, mais le vigneron est aussi indispensable. L'absence d'engrais et le travail du sol font partie des pratiques « raisonnées » au domaine. Enfin des vinifications « classiques » et des élevages longs à l'abri de l'air sont des gages de respect de l'expression de chaque terroir, mais aussi d'une excellente capacité de garde des vins du domaine.

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 85 61

Premier cru Cherbaudes 2012 - 16,5

Un vin qui par sa complexité aromatique laisse entrevoir un grand terroir. La bouche confirme par son équilibre, le soyeux des tannins et sa finale crayeuse.

Village Evocelles 2012 - 15,5

Le nez est élégant sur des notes florales et épicées. Une trame fine, expressive et bien équilibrée se déploie en bouche. Un beau pinot noir de la côte de Nuits.

Premier cru Les Corbeaux 2012 - 15,5

Un vin un peu serré pour l'heure mais d'un excellent potentiel de garde. Le nez est finement épicé et présente également des notes florales. Un gevey « classique ».

Village rouge 2012 - 13,5

DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

Latricières-chambertin grand cru 2012 - 17,5

Un vin à la bouche pure et ciselé. Les tannins présentent un grain d'une grande finesse, tout en se montrant gourmand. Une délicatesse que l'on retrouve aussi au nez.

JÉRÔME GALEYRAND @

21220 Saint-Philibert - Tél. 03 80 34 39 69

Village En Billard 2011 - 15,5

Arômes riches de cerises noires, d'épices, avec une note florale-épicée. La bouche est très fruitée, fraîche, harmonieuse, enrobée par un beau boisé.

Village La Justice 2012 - 15

ROBERT GIBOURG

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 15 03

Village 2012 - 16

Belle robe grenat. Arômes fins de cerises noires, de fleurs... Le vin est concentré, dense, harmonieux, promis à une bonne évolution.