

Bourgogne

Côte de Nuit

Présentation de Pierre Bélanger

ROMANÉE
CONTI



Domaine Robert Chevillon Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières, 2010, 84\$

Le Domaine Chevillon, une histoire d'hommes et de femmes qui, grâce à leur travail, ont su développer depuis les années 1900, le Domaine.

Ainsi, Symphorien Chevillon commence l'aventure en exploitant pour son compte une trentaine d'ares de vignes sur Nuits-Saint-Georges.

Puis, Eugène-François (vers 1914), après 2 ans de service militaire et 5 ans de guerre, reprend le domaine et achète quelques parcelles en Premier Cru.

Décédé en 1943, c'est son épouse qui continue à entretenir le vignoble avec l'aide de ses 3 enfants.

A partir de 1946, les vignes sont reprises par les 2 fils (qui se sépareront par la suite).

Maurice achète 2 alambics et devient bouilleur ambulancier. Il continue d'agrandir le Domaine en achetant de nouvelles parcelles en Premier Cru.

En 1937, Adrienne, son épouse, met au monde 2 enfants : Jeannine et Robert.

En 1961, Robert épouse Christiane de qui naîtra 2 fils, Denis en 1963 et Bertrand en 1967.

En 1990, Denis et Bertrand, ainsi que Robert, leur père, s'associent pour créer leur SCEV.

A la retraite de Robert en 2003, c'est aujourd'hui Denis et Bertrand qui sont aux commandes du Domaine.

La finesse et la complexité des vins qu'ils proposent les font apprécier et connaître du monde entier : principalement en Angleterre et Etats Unis, mais aussi en Australie, Afrique du Sud, Japon, Chine et dans d'autres pays s'ouvrant à la connaissance et au « plaisir du vin ».



Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières,
2010, 84\$



Nos appellations 1er cru :

Nuits-Saint-Georges Les Chaignots
Nuits-Saint-Georges Les Bouselots
Nuits-Saint-Georges Les Roncières
Nuits-Saint-Georges Les Perrières
Nuits-Saint-Georges Les Pruliers
Nuits-Saint-Georges Les Cailles
Nuits-Saint-Georges Les Vaucrains
Nuits-Saint-Georges Les Saint-Georges

Nos Appellations Village

Nuits-Saint-Georges Blanc
Nuits-Saint-Georges Rouge

Nos Appellations Générique

Bourgogne pasetoutgrain
Bourgogne Pinot Noir
Bourgogne Aligoté

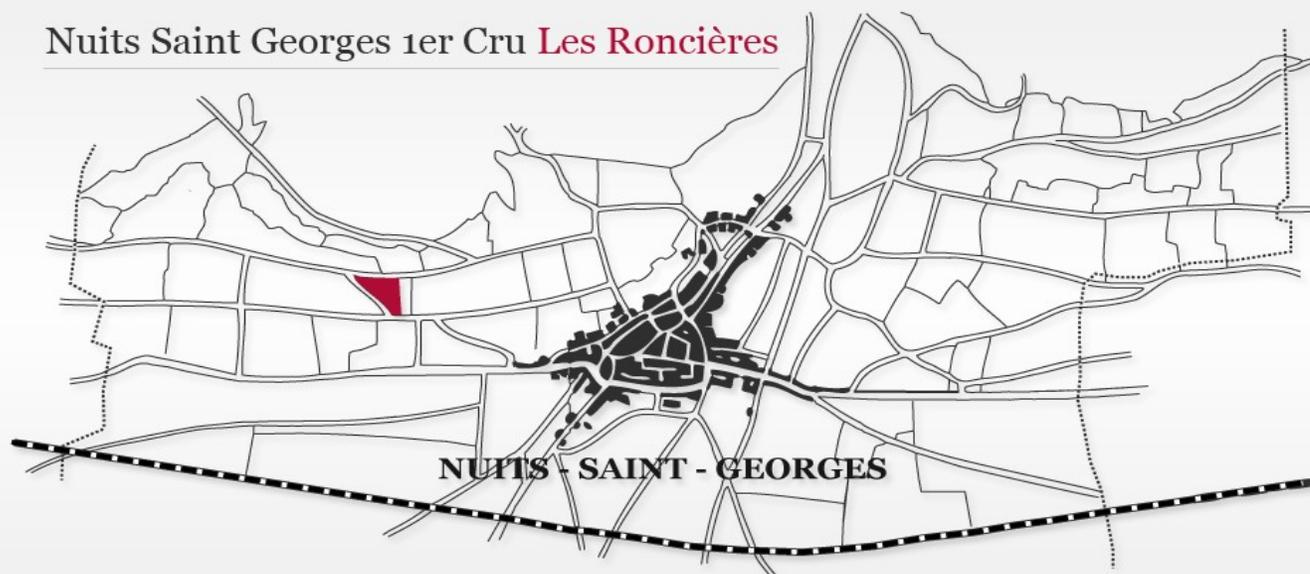


Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières,
2010, 84\$

Nom:

Avant d'être cultivés, ces terrains étaient envahis par des ronces et des broussailles.

Nuits Saint Georges 1er Cru **Les Roncières**

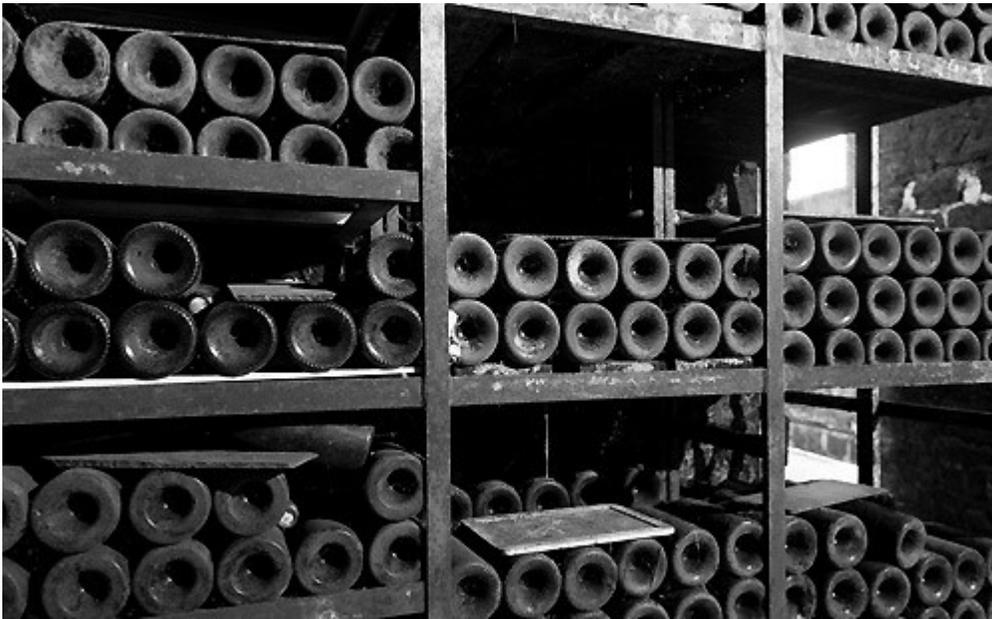


Situation:

Partie sud du vignoble, territoire de Nuits-Saint-Georges ;
exposition : est-sud-est ; altitude : 250/300 mètres.
Surface de nos vignes: 1.06 ha

Le vin:

Un cru à la robe soutenue.
Un fruité vif associé à des notes réglisses et végétales fines
souligne un vin à la structure linéaire, exprimant rigueur et
fraîcheur avec une note d'austérité.



Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières,
2010, 84\$

Le Domaine:

Notre Domaine est "historiquement" depuis 4 générations profondément attaché à la culture de la vigne.

En effet, nous avons le privilège de travailler sur un terroir connu dans le monde entier.

Notre savoir-faire inspiré de la tradition mais aussi des méthodes modernes, nous pousse naturellement vers la création de vins fins. Avec une superficie de 13 hectares de vignes, principalement en premiers Crus rouge (au nombre de 8) . La taille est de type Guyot.

Cela donne au final, des vins structurés, fruités, élégants, fins et complexes, faits pour être gardés.

Notre Credo: vous les faire découvrir et apprécier en toutes circonstances.



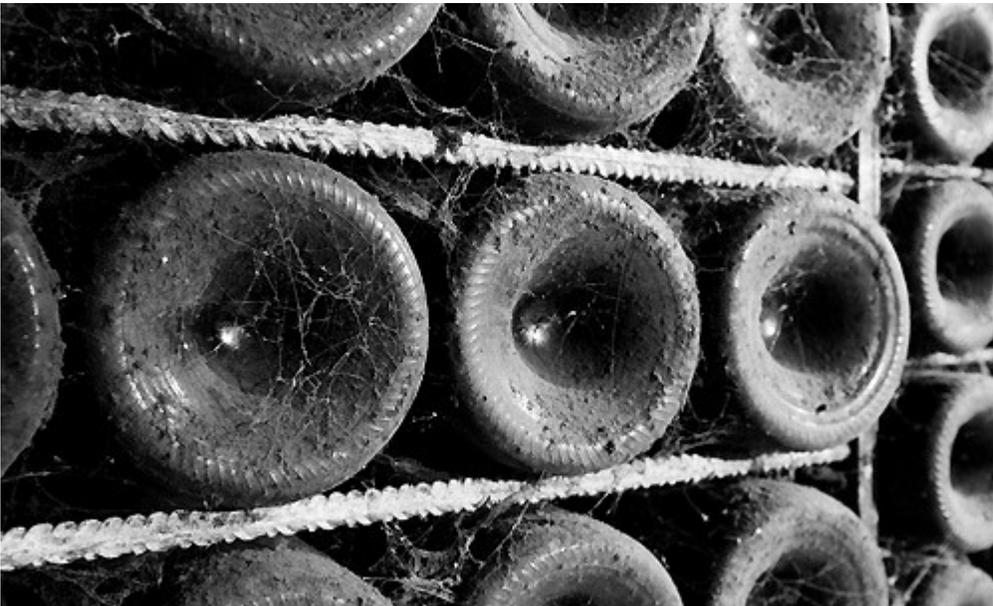
Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières,
2010, 84\$

Le vignoble:

Depuis 10/15 ans la culture de la vigne a beaucoup changé. Les travaux sont plus précis. Cela demande une formation continue.

Il est important aujourd'hui d'intervenir en amont, dès la taille (courte de préférence). Des interventions plus fréquentes, une surveillance accrue sont nécessaires pour chaque vigne. En premier lieu, maîtriser la vigueur de la vigne avec si nécessaire "une vendange verte" en juillet afin de compléter la maîtrise de nos rendements. Cela permet d'obtenir un meilleur équilibre avec l'environnement.

Cette attention toute particulière contribue à créer des vins d'une grande finesse : l'expression parfaite du terroir, du climat en accord avec le millésime.



Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières,
2010, 84\$

Les vendanges:

Afin de choisir le meilleur moment de nos vendanges, nous effectuons un contrôle de maturité 2 fois par semaine sur l'ensemble de nos vignes.

Cela nous permet de déterminer précisément la date de la vendange. Celle-ci s'effectuera avec des raisins sains, intacts et à bonne maturité.

Nous pratiquons une vendange manuelle qui est plus qualitative et plus respectueuse de notre matière première " le raisin ".

Le tri manuel est incontournable. Par cette opération les raisins abîmés, malades, pas assez mûrs sont éliminés. (Cela peut représenter 5 à 20%).



Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières,
2010, 84\$

La vinification:

Une fois la récolte effectuée et mise en cuve, nos raisins restent entre 5 et 6 jours à macérer à froid (environ 10°).

Puis une fermentation s'enclenche naturellement.

Un suivi de la densité et des températures pour ne pas dépasser les 34°. Il est souhaitable que ce cycle qui dure entre 2 et 3 semaines s'achève naturellement.

Parallèlement à cela un pigeage et un remontage sont effectués quotidiennement.

D'autres actions complètent la vinification.





Domaine Robert Chevillon
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Roncières, 2010,
84\$

L'élevage:

Les conditions d'élevage ont une influence très importante sur la stabilité de nos vins, ainsi que sur leur vieillissement.

Le temps, la vitesse de fermentation malolactique, l'interaction avec les lies, la gestion du soutirage et le degré d'aération souhaité sont autant d'étapes minutieusement réalisées.

Un élevage entre 15 et 18 mois dont 30% en fûts neufs et 70% en fûts de un an.

L'ensemble de ces travaux nous permet d'obtenir le meilleur du millésime.

Les vins sont unifiés en cuve 3 à 4 semaines au préalable.

Ceux-ci sont ensuite mis en bouteille par gravité.

Le vin est une substance vivante qui demande une attention de tous les instants.

Tout cela étant fait par nos soins, il reste au futur consommateur à veiller aux conditions de conservation (15° maximum) ainsi que d'observer d'autres précautions élémentaires afin de pouvoir les consommer dans des conditions optimales.



Domaine Hubert Lignier

Nuits St. Georges 1er Cru, Les Didiers, 2008, 150\$

Respecter la Nature à la vigne:

Le duo père-fils, Hubert et Laurent Lignier, exploite 9 ha pour créer 24 appellations (Bourgogne, village, premiers et grands crus). Nos vignes sont labourées depuis le début des années 90, excluant tout désherbant et insecticide.

Les sols de nos nombreux « climats » et grands terroirs sont respectés pour privilégier le développement de micro-organismes et favoriser un équilibre indispensable à la croissance des vignes. Depuis 2011, nous pratiquons aussi une protection biologique pour les traitements

Etre patient en cave:

Pour les vinifications comme pour l'élevage, nos méthodes sont peu interventionnistes. La qualité du fruit est la base essentielle pour façonner nos vins. Nous élaborons des crus qui allient fraîcheur, finesse et élégance mais qui restent solides avec de la matière et une savoureuse longueur en bouche. Chacun de nos terroirs (Clos de la Roche, Morey-St-Denis, Gevrey-Chambertin, ...) s'exprime fidèlement dans nos vins. Nos élevages en fûts (20 à 30% de fût neuf) sont longs, 20 à 22 mois, sur lies et sans soutirage après fermentation malolactique. Les vins sont embouteillés par gravité, sans collage ni filtration pour préserver fraîcheur et potentiel de garde.



Domaine Hubert Lignier
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Didiers,
2008, 150\$

Un Domaine familial depuis 5 générations:
Vers 1880, Jacques Lignier acquiert quelques parcelles de vigne sur Morey-St-Denis, au cœur de la Côte de Nuits, où nous sommes toujours implantés aujourd'hui. De père en fils, l'exploitation se transmet : Jules prend le relai, puis Henri puis Hubert. Dans les années 60, le domaine s'agrandit pour atteindre 8 ha. En 1992, Romain Lignier rejoint son père, mais décède brutalement en 2004. En 2006, son frère Laurent reprend l'exploitation, fort d'une double compétence commerciale et technique et toujours aidé par son père. Un nouveau chai est construit à Morey-St-Denis, au Grand Cèdre.

Grand Cru:

- Clos de la Roche
- Clos de la Roche cuvée MCMLV
- Griotte-Chambertin
- Charmes-Chambertin





Domaine Hubert Lignier
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Didiers,
2008, 150\$

Premier Cru:

- Nuit-Saint-Georges 1er Cru
Les Didiers – Hospices de Nuits
- Morey-Saint-Denis 1er Cru
Vieilles Vignes
- Morey-Saint-Denis 1er Cru
Les Chaffots
- Morey-Saint-Denis 1er Cru
Les Blanchards
- Morey-Saint-Denis 1er Cru
La Riotte
- Morey-Saint-Denis 1er Cru
Clos Baulet
- Morey-Saint-Denis 1er Cru
Chenevery
- Gevrey-Chambertin 1er Cru
Aux Combottes
- Chambolle-Musigny 1er Cru
Les Chabiots
- Chambolle-Musigny 1er Cru
Les Baudes





Domaine Hubert Lignier
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Didiers,
2008, 150\$

Millésime 2008:
tendu & charnu
Début des vendanges : 24 Septembre.
Un millésime taillé pour la garde, surprenant de
fraîcheur, du fait d'acidités plus élevées que
d'habitude.
Les villages commencent à s'ouvrir pour le plus
grand plaisir du palais.





Domaine Hubert Lignier
Nuits St. Georges 1er Cru, Les Didiers,
2008, 150\$

PRESENTATION

Achat en pièces de vins de 228 litres à la célèbre vente des vins des Hospices de Nuits le 3ème dimanche de mars.

Ce lieu-dit « Les Didiers » est un monopole du Domaine des Hospices de Nuits de 2,5 hectares, contigüe aux Saint Georges. Chaque année, depuis le millésime 2005, nous achetons des pièces de cette grande cuvée qui donne des vins concentrés, colorés, alliant finesse des tanins et longueur en bouche, sur des petits fruits noirs et des notes légèrement taostées.

INFORMATIONS CLES:

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Climat: Les Didiers

Couleur: Rouge

Variété: Pinot Noir



Domaine Confuron-Cotetidot Vosne-Romanée, 2012, 80\$

LE DOMAINE:

Le Domaine François Confuron Gindre est situé en plein cœur des terroirs « argilo-calcaires » des grands crus de Bourgogne. Avec une superficie d'environ 11 hectares, le domaine s'étale sur 3 villages qui sont : Gevrey-Chambertin, Nuits Saint Georges et Vosne-Romanée.

Le Pinot Noir , cépage emblématique de cette région est cultivé et élevé dans le respect des traditions afin qu'il rétrocède toutes les particularités des différentes appellations et terroirs.

Ancienne famille viticole, voila maintenant 6 générations que le nom Confuron travaille la vigne et élève son vin.

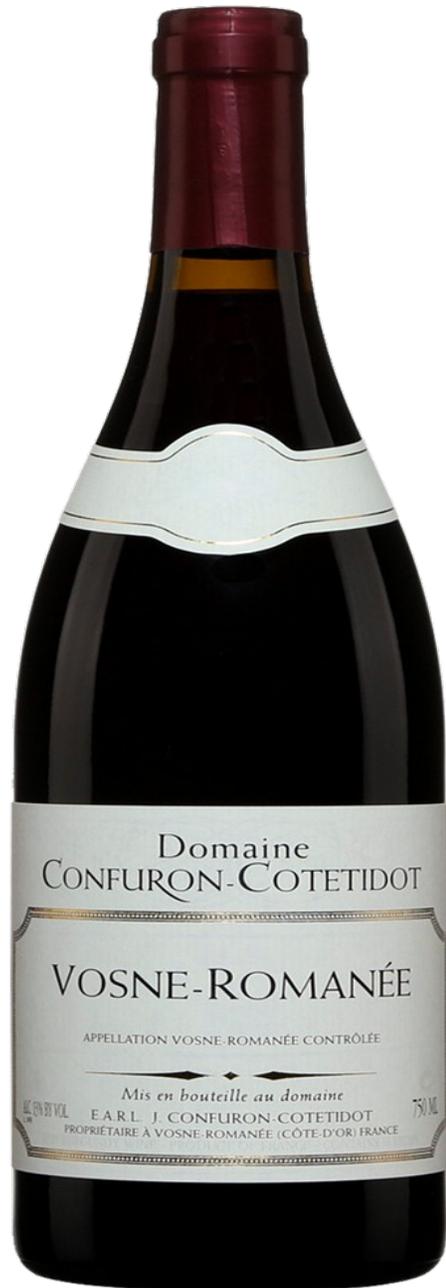


Domaine Confuron-Cotetidot Vosne-Romanée, 2012, 80\$

PHILOSOPHIE

L'état d'esprit du domaine Francois Confuron Gindre passe tout d'abord par le respect de la vigne et du vin afin de transmettre aux générations futures un outil de travail durable. La première étape est la multiplication de méthodes prophylactiques visant à prévenir et éviter les risques de maladies par des méthodes naturelles comme le labour et le rognage. Vient ensuite la période d'élevage du vin qui reste un moment important, ceci afin de trouver un équilibre nécessaire tout en gardant un potentiel acquis.

Le domaine reste sur un élevage traditionnel, c'est à dire un passage en fûts de chêne combinant plusieurs tonneliers ainsi que différentes chauffes de bois. Les vins passeront alors en fûts sur une période de 18 mois environ où se déroulera une longue fermentation malolactique en raison d'une cave très fraîche. La mise en bouteille se fait au domaine par nos soins, tout en respectant au mieux les températures ainsi que le calendrier lunaire. Enfin, le domaine travaille avec une sans cesse remise en question afin d'améliorer au mieux nos techniques qui nous ont été transmises et que nous transmettront également à notre tour. Nous essayons alors d'évoluer tout en gardant notre savoir faire traditionnel.

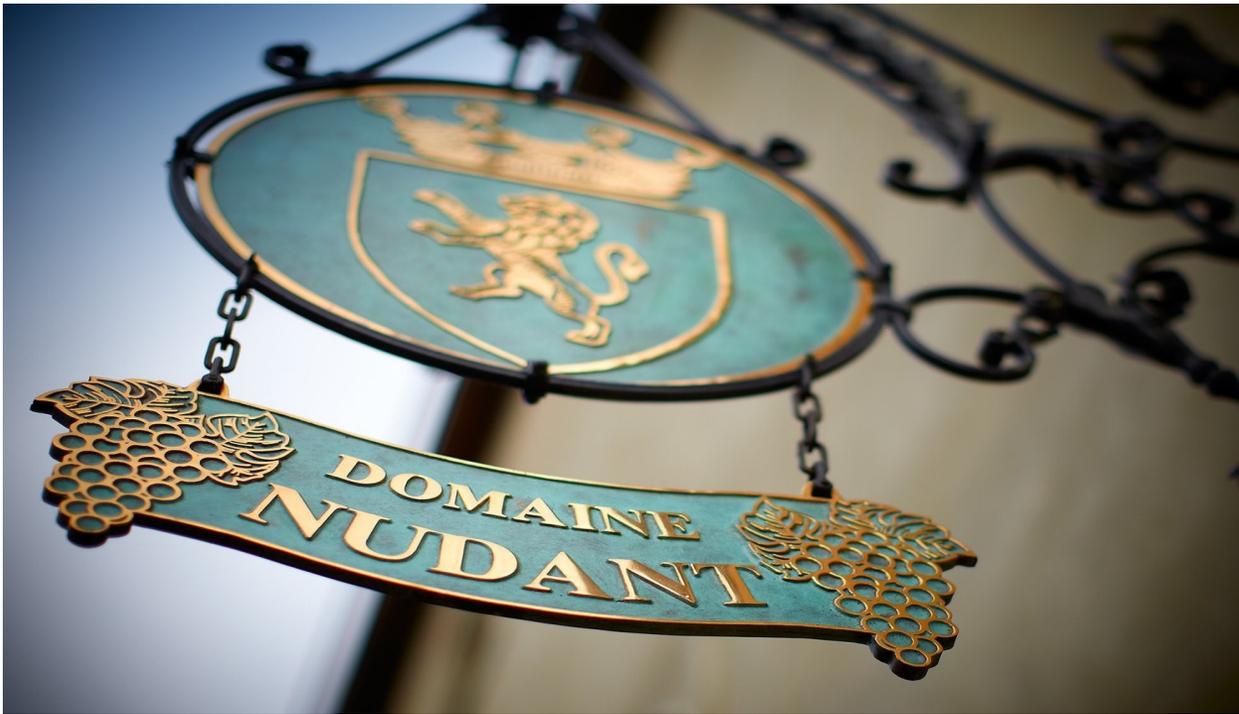


Domaine Confuron- Cotetidot Vosne-Romanée, 2012, 80\$

Le vin:

Appellation issue d'un assemblage de 10 parcelles sur Vosne-Romanée avec une surface totale de 2,37 ha. Chaque parcelle apportant sa propre typicité à l'assemblage. On y trouve des vignes âgées de 30 à 70 ans, toutes situées proche du village comme les Hautes Maizieres, les Communes, les Prés de la Folie.

Ce vin sera élevé en fûts sur une période de 18 mois environ avec 20% à 30% de fûts neuf selon les années.



Domaine Nudant Échezaux Grand Cru 2005, 200\$

Plusieurs siècles d'histoire,
plusieurs générations

En 1453, époque de Charles le Téméraire,
un Guillaume Nudant d'Aloxe Corton était
déjà vigneron.

En 1747, règne de Louis XV, un André
Nudant né à Aloxe, exploitait ses vignes à
Ladoix.

C'est de nouveau un André qui, dans les
années 1950 va agrandir la surface de
l'exploitation.

Son fils, Jean-René le rejoint en 1978 et
vingt cinq ans plus tard, Guillaume fait son
entrée en scène.





Domaine Nudant Échezaux Grand Cru 2005, 200\$

PATRIMOINE & TERROIR

A l'origine, le Domaine a pratiqué sa sélection de plans dans ses vignes (sélection massale). A l'heure actuelle, un choix rigoureux est toujours effectué. Le Domaine s'étend maintenant sur 16 hectares, répartis sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits et propose une vingtaine d'appellations, de l'appellation régionale à l'appellation village et 1er cru et quelques grands crus.

C'est par la maîtrise des rendements, les labours fréquents et le non-emploi d'engrais chimiques que nous respectons nos terroirs et leurs typicités. Persuadés d'un juste équilibre entre notre travail et la nature et respectueux de nos terroirs, le Domaine pratique ses traitements en lutte raisonnée.



Domaine Nudant Échezeaux Grand Cru 2005, 200\$

Echezeaux Grand Cru:

Grand Cru situé sur la commune de Flagey-Echezeaux, au Nord de Nuits-Saint-Georges et au dessous de Clos de Vougeot (fief de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin).

Cette parcelle, un des fleurons de la Côte de Nuits, est exploitée par le Domaine depuis 2005. Ce vin est charnu et doté d'une très belle persistance, avec des notes aromatiques de cerises et de sous bois. Ces atouts lui permettront un long vieillissement en cave (10 à 15 ans). Il accompagnera divinement des viandes rouge en sauce, du gibier, et les fromages de Bourgogne, tels qu'un Epoisse ou un Chambertin.

Superficie: 66 ares 10

Encépagement: Pinot Noir

Exposition: Est

Altitude: 320 mètres

Densité: 10 000 pieds à l'hectare

Age de la vigne: + de 50 ans

Sous-sol: argilo-calcaire



Domaine François Legros Vougeot 1er Cru, Les Cras 2015, 100\$

Ce qui débute en 1988, comme un petit domaine viticole familial est devenu 32 ans plus tard, un vignoble de 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. François Legros cultive le Pinot Noir et le Chardonnay. De nos jours, le domaine de Nuits Saint Georges est toujours familial, et ne cesse de promouvoir la modernité, l'authenticité et le savoir-faire.

Cultivées de manière raisonnée et minutieusement vendangées à la main, nos vignes produisent des vins qui rendent heureux, réputés et appréciés des amateurs experts et novices.

En 1988, à tout juste 32 ans, François reprend le vignoble familial de 4 hectares à Nuits Saint Georges et ses alentours, et succède ainsi à son père. Soucieux de garantir l'avenir du domaine viticole, il décide de commercialiser des vins en bouteille, d'investir dans de nouvelles parcelles et prend des vignes en fermage. Le vignoble de François s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, où sont cultivés du Pinot Noir et du Chardonnay.

En 2008, il est rejoint par Charlotte, son aînée, qui se consacre à la viticulture. Ce sera au tour de Laure, en 2017, chargée du développement commercial du domaine.

Tous trois nous proposent des vins rouges et blancs, qui font honneur à leur Bourgogne natale.



Domaine François Legros Vougeot 1er Cru, Les Cras 2015, 100\$

Conscience environnementale

Acteurs de l'industrie agricole, nous sommes dépendants de l'environnement qui nous entoure, autant qu'il dépend de nous. C'est pourquoi nous pratiquons une viticulture raisonnée, le domaine est en cours de Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3 pour 2021 afin de continuer notre développement dans le plus grand respect de nos terroirs. Nous vendangeons exclusivement nos parcelles à la main, année après année, avec l'aide de nos fidèles vendangeurs.

Prenons soin de ce que la nature nous offre !





Domaine François Legros Vougeot 1er Cru, Les Cras 2015, 100\$

Situé à deux pas du Clos Vougeot et du Musigny
Sol: Calcaire, marneux à texture fine, sous-sol crayeux.
Lieux-dits: « Les Cras ».

Superficie de production: 27 ares 90
Elevage: 18 mois
Cépage: 100% Pinot Noir
Alcool: 13,5%
Age des vignes: 50 ans
Vendanges: 100% manuelle
Production: 1700 bouteilles
Techniques de vinification: 35% fûts neufs

Ce 1er Cru "Les Cras" possède une robe profonde et lumineuse, de couleur violine, pourpre sombre. En s'y plongeant on y découvre des arômes floraux de violette, de réglisse, de fruits noirs tels que la myrtille et d'épices. Avec l'âge, développe une bouche ample. Ces tanins sont délicats.



Domaine Taupenot Merme Chambolle-Musigny 1er Cru, La combe d'Orveau, 2005, 100\$

Propriétaire Denise et Jean Taupenot

Vins du domaine:

Ce domaine est issu de la division des vignes de la famille Merme, la moitié revenant à Denise Taupenot et à ses enfants, l'autre à Henri Perrot-Minot et à son fils. Malgré le sérieux de la viticulture, la vinification n'avait jamais ici réellement rendu justice à une superbe palette de vignes comprenant, outre une parcelle sur Charmes-Chambertin, orgueil de la maison, d'excellents premiers crus et villages sur Chambolle, Morey, Gevrey et désormais Nuits-Saint-Georges. La nouvelle génération a repris les choses en main et produit des vins plus précis, mieux équilibrés et davantage susceptibles de convaincre les amateurs exigeants.

Les vins : après certaines cuvées de 2004 très extraites, dont les finales se montrent dures et sèches, et des 2005 de bon aloi, les 2006 attestent enfin du redressement du domaine. Le morey-saint-denis-villages affiche une belle densité avec une matière assez mûre et un peu de dureté, La Riotte étant un peu plus souple. Le gevrey Bel Air possède beaucoup d'élégance, tout comme le chambolle-musigny. Le corton est pur, persistant et typé, tout comme le mazoyères-chambertin, le charmes-chambertin étant un rien plus fluide.



Domaine Taupenot Merme Chambolle-Musigny 1er Cru, La combe d'Orveau, 2005, 100\$

Le domaine Taupenot-Merme en quelques mots
Le Domaine familial compte 13 hectares sur 20 appellations en Côte de Beaune et Côte de Nuits. Virginie exploite désormais le Domaine à Morey-Saint-Denis avec son frère Romain, en s'inspirant de la longue expérience de leurs parents qui gardent un pied dans le domaine "par amour du terroir".

Grands crus

Clos des Lambrays
Charmes Chambertin
Mazoyères Chambertin
Corton Le Rognet

Premiers crus

Morey-Saint-Denis 1er Cru "La Riotte"
Gevrey Chambertin 1er Cru "Bel Air"
Chambolle Musigny 1er Cru "La Combe D'Orveau"
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers"
Auxey-Duresses 1er Cru "Les Duresses"
Auxey-Duresses 1er Cru "Les Grands Champs"
Appellations Village
Morey-Saint-Denis
Gevrey Chambertin
Chambolle Musigny
Auxey-Duresses
Saint-Romain



Domaine Taupenot Merme Chambolle-Musigny 1er Cru, La combe d'Orveau, 2005, 100\$

La Combe d'Orveau is the southernmost Premier Cru climat in the Chambolle-Musigny appellation of Burgundy. While it is not the most famous vineyard in the area, the Pinot Noir-based wines made here are held in high regard due to the quality of the terroir- and its neighbours. La Combe d'Orveau Premier Cru wines are a little more muscular than the typical Chambolle-Musigny style, although they are still aromatic and elegant.

The vineyard is actually two separate sites. The Premier Cru section is a 2.4 hectare (5.9 acre) block nestled between some of the Côte de Nuits' most famous Grand Cru vineyards with Musigny Grand Cru (more precisely, the lieu-dit "Les Petits Musigny") to the north and the "En Orveaux" sector of Echezeaux Grand Cru to the south. Clos de Vougeot is a stone's throw southeast.

A couple of hundred metres along the hillside to the west, separated from the Premier Cru vineyard by the northern protrusion of En Orveaux, is the two-hectare (4.9 acre) village-level Combe d'Orveau site. The Premier Cru block of En Orveaux is its neighbour, immediately to the south.

Trees cover the slopes above both sites.

The Premier Cru vineyard's aspect is slightly different to that of Le Musigny, despite its close proximity. La Combe d'Orveau's position on the edge of the valley means that it faces more toward the south than its Grand Cru neighbor, receiving more sun during the day. Grapes can develop rich aromatic complexity in this mesoclimate along with acidity, leading to balanced wines.

Soils in La Combe d'Orveau are similar to those in the surrounding vineyards, made up of high proportions of limestone. Here, loose, rocky scree covers a subsoil of white marl, which is both free draining and low in nutrients.

Vines are forced to dig deep for hydration, which lessens the growth of energy-sapping vegetation. Instead, energy is focused into berry production, resulting in a concentrated wine.

Domaine des Lambrays Morey St-Denis, 2011, 79\$

Vignes, vieilles pierres et parc arboré

Au cœur et au sommet de la propriété il y a... le Clos éponyme. Il y aussi deux parcelles de Morey-Saint-Denis Premier Cru et quatre de Morey-Saint-Denis village, toutes plantées de Pinot noir. Avec l'acquisition de quelques ouvrées de Chardonnay dans deux Climats différents de Premier Cru à Puligny-Montrachet, les Folatières et le Clos du Cailleret, s'est constitué le Domaine.

Le domaine, c'est aussi un château et ses caves construits à partir du XVIIème siècle, et l'un des plus beaux parcs de la région, où se côtoient cèdre tricentenaire, catleyas et roses de collection. Cette esthétique classique du lieu participe à l'esthétique du vin.





Domaine des Lambrays Morey St-Denis, 2011, 79\$

Le groupe LVMH

Leader mondial du luxe, le groupe LVMH a acquis le Domaine des Lambrays au printemps 2014, séduit par la passion, le savoir-faire et l'exigence d'une qualité sans faille, mis au service d'un terroir d'exception qui ont placé ses vins au rang des premiers de la Bourgogne. Attaché au respect des usages de la Bourgogne viticole, LVMH s'est donné pour mission d'assurer la pérennité du Domaine.



Domaine des Lambrays Morey St-Denis, 2011, 79\$

MOREY-SAINT-DENIS

Notre Morey-Saint-Denis Village est principalement issu de vignes situées quelques mètres au-dessus du Clos des Lambrays. Lorsque l'on se promène sur le chemin qui mène au Clos, les vignes sont visibles un peu au nord. Evidemment cette nuance de situation change beaucoup de choses. Il arrive que le gel, comme en 2016, atteigne le Morey-Saint-Denis Village alors que le Clos y échappe.

Nous concevons ce vin comme un hommage au village auquel le Domaine appartient.



Domaine Armand Rousseau, Gevrey Chambertin, 2012, 90\$

Tirant son nom de son fondateur, Armand Rousseau, issu d'une famille très impliquée dans l'économie du vin bourguignon – ses proches parents sont viticulteurs, tonneliers, négociants –, le Domaine Armand Rousseau n'a cessé de s'étendre au cours de son siècle d'existence. Aux quelques parcelles originelles en gevey-chambertin dont il hérite à sa majorité en 1902, Armand Rousseau adjoint des vignes en chambertin, charmes-chambertin et clos-de-la-roche, et acquiert de nombreux Grands Crus ainsi que le Premier Cru Clos-Saint-Jacques, qu'il achète en 1954 au nom de son fils Charles. Ce dernier (rejoint par son fils Éric en 1982) reprend le Domaine Armand Rousseau à la mort de son père en 1959 et continue de développer son activité afin d'asseoir l'entreprise familiale comme l'un des producteurs de vin emblématiques de Bourgogne. Depuis son origine, le Domaine Armand Rousseau n'a jamais démenti sa dilection pour les vins issus de pinot noir, celui-ci représentant 100% de l'encépagement des parcelles.



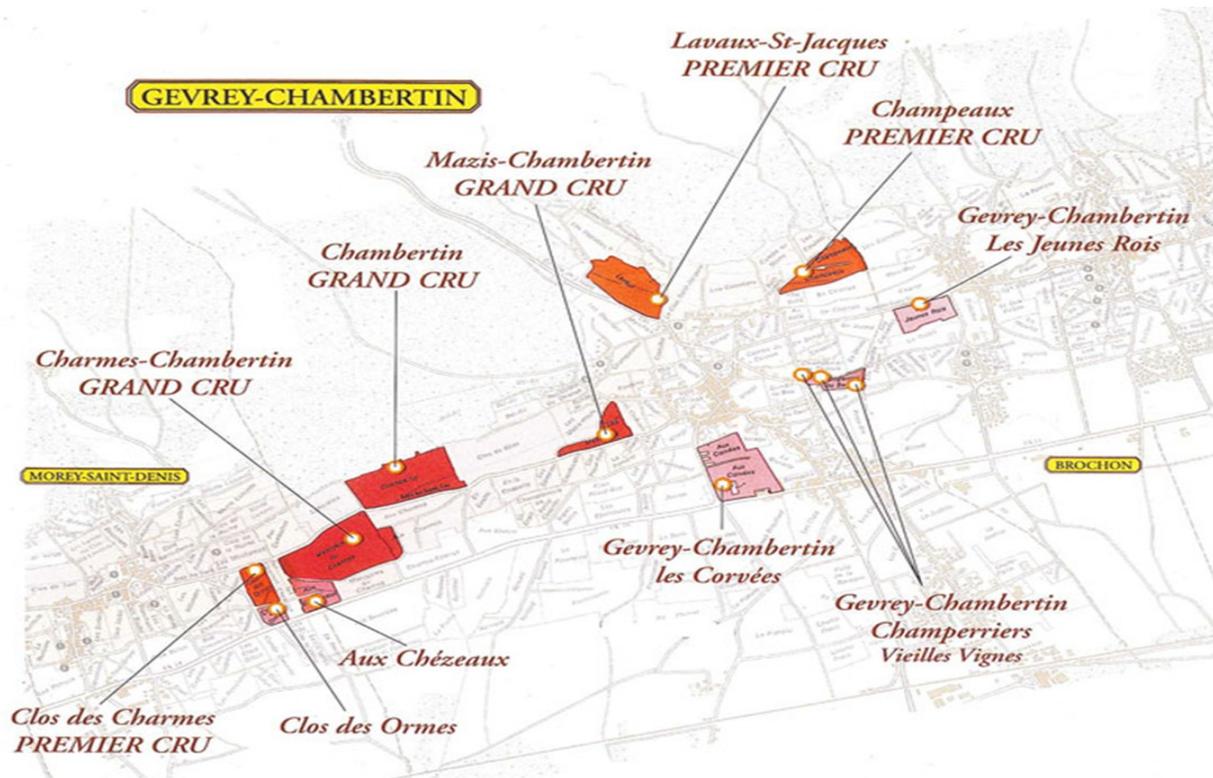
Domaine Armand Rousseau, Gevrey Chambertin, 2012, 90\$

Ce domaine, un des fleurons de la viticulture bourguignonne, a été précurseur, dès les années 1920, des mises en bouteilles à la propriété. Après une période, dans les années 1980-1990, durant laquelle le style des vins pouvait sembler léger et manquer de densité par rapport aux exigences d'extraction et de concentration qui prévalaient à l'époque, les bouteilles du domaine sont devenues aujourd'hui des objets de culte et l'incarnation d'un nouveau classicisme. Les vins ont pourtant conservé leurs fondamentaux, même si Éric Rousseau (et maintenant sa fille Cyrielle) les ont fait progresser par petites touches et ont trouvé leurs marques avec un subtil mélange d'élégance, de noblesse, de densité, mais aussi de soyeux et de notes tendrement épicées qui rendent les vins du domaine reconnaissables entre tous. Si les Clos Saint-Jacques, Chambertin Clos de Bèze et Chambertin sont dans leur jeunesse assez marqués par le bois neuf, ils le digèrent toujours admirablement au bout d'une dizaine d'années, vieillissement minimum pour bien les apprécier. La régularité de la qualité, bien servie par un patrimoine de vignes exceptionnel, compte tenu de la disparité des cuvées et des millésimes, est proprement époustouflante : fleuron de la Bourgogne, le domaine mérite d'accéder au cercle restreint des quadruple étoilés.



Domaine Armand Rousseau, Gevrey Chambertin, 2012, 90\$

Les vins : fruit friand et salivant, qui rappelle la framboise, dans le précis et frais gevrey-villages. Supplément de fraîcheur, sève nerveuse et mâche sertie de tanins très fins : élancé, digeste, Lavaux Saint-Jacques évoque la ronce et la fraise des bois dans son fruit. Salin et plus froid, Clos de la Roche offre un nez de bonbon à la violette, et présente une matière droite et franche, une trame verticale et étoffée de tanins serrés mais très fins. Musculeux, élancé, ses 15 % d'alcool sont absolument imperceptibles. Très expressif dans ses arômes de fraise des bois et de menthe fraîche, Clos Saint-Jacques dessine une bouche haute couture, d'une grande fraîcheur et pureté aromatique, où la chair moelleuse et nuancée se fait brillante et virevoltante. Notes d'églantine et de vieille rose dans Clos-de-Bèze, charnu mais élancé, véritable taffetas de fruit frais dans un enrobage charnu. Si sa noblesse d'expression ne fait aucun doute, le boisé le marque un peu à ce stade, mais devrait s'intégrer. Écorce, zan et fruits finement compotés signent une maturité poussée : tout en densité de texture, amplitude de chair et vigueur enfouie, le chambertin, vin seigneurial et radieux, se présente formidablement en place et resplendissant, glorieux successeur du 2019.



Domaine Tortochot, Gevrey Chambertin 1^{er} cru, Lavaux St-Jacques, 2012, 77\$

Aussi loin que l'on puisse remonter dans le temps, on trouve un Tortochot, vigneron à Gevrey.

Au siècle dernier, le grand-père de Gabriel, Paul, était un petit vigneron de la Place des Marronniers.

Son fils, Félix, fonde famille avec Louise Liébaut de Morey. Les Liébaut sont bien connus, un plant de Pinot Noir porte leur nom en l'honneur de l'aïeul Eugène qui l'avait sélectionné. Fils de Félix, Gabriel exploite maintenant une douzaine d'hectares.

Gabriel Tortochot, fervent défenseur des vins de Bourgogne, notamment par son action à la présidence du "Syndicat Viticole de Gevrey-Chambertin" et son rôle au "Comité National de L'INAO", a transmis sa passion pour le terroir de Gevrey à ses enfants, Brigitte et Chantal.





Domaine Tortochot,
Gevrey Chambertin 1^{er} cru,
Lavaux St-Jacques, 2012,
77\$

Cette dernière, un diplôme de Sup de Co Dijon en poche, a voulu voler de ses propres ailes. Pendant une quinzaine d'années, elle a exercé en tant que contrôleur de gestion auprès de différentes entreprises du milieu industriel Bourguignon. A l'âge de 35 ans, elle a voulu changer d'orientation mais avant de revenir elle a conforté sa formation en obtenant un diplôme de technicienne en oenologie, suivi d'une licence des Sciences de la Vigne obtenus à l'institut Jules Guyot (Université de Bourgogne à Dijon). Elle appartient à cette nouvelle génération de viticulteurs souhaitant pratiquer une viticulture plus proche de la plante et réaliser des vins de terroir.



Domaine Tortochot, Gevrey Chambertin 1^{er} cru, Lavaux St-Jacques, 2012, 77\$

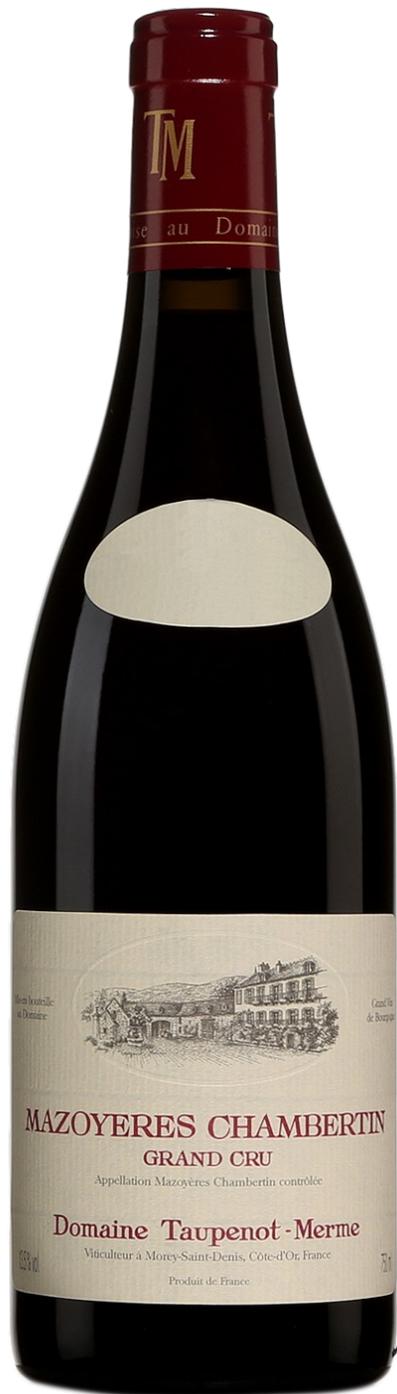
Nous trouvons trois type de Premiers Crûs sur Gevrey Chambertin. Les plus célèbres tapissent la Côte Saint Jacques, c'est ainsi qu'on nommait au XIX ème siècle ce coteau qui va de la Bossière, en début de combe, aux Champeaux qui jouxtent Brochon. Un autre chapelet est installé sous les grands Crûs. Enfin, les meilleurs parcelles du cône de déjection, au sortir de la combe, ont mérité également ce nom. Gevrey est une des deux finages les mieux dotés de la Côte de Nuits.

Ce climat ou quartier de terre repéré depuis des siècles donne un vin à la personnalité unique. L'exposition est plein Sud.

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,61 hectare

Elevage :-



Domaine Taupenot Merme, Mazoyères Chambertin Grand Cru, 2010, 150\$

Proche d'un Grand Cru célèbre, le Charmes-Chambertin, ce Mazoyères-Chambertin s'en différencie pourtant nettement, influencé par le micro climat particulier de la combe Grisard.

Les Taupenot-Merme possèdent en ce lieu 85 ares d'une terre peu profonde et graveleuse où s'épanouissent des vignes de pinot noir de plus de 50 ans. Travaillées selon des principes biologiques, elles donnent naissance à un vin qui affirme haut et fort son statut de Grand Cru.

Il est consistant, équilibré, complexe avec un nez tout en fruité et boisé. Sa bouche est fraîche, suave et gracieuse, portée par des tanins harmonieux. Un vin à boire rapidement pour les millésimes modestes mais à garder jusqu'à 8 ans pour les bons crus.