

CHAMBOLLE-MUSIGNY, MOREY-SAINT-DENIS, CLOS-DE-VOUGEOT, VOUGEOT

villages, premiers crus et grands crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

DES ROUGES CONCENTRÉS ET TENDRES

Il faut vous y faire, l'analyse des résultats des dégustations du millésime 2016 passera obligatoirement par un retour sur les dégâts occasionnés par le gel, dégâts très variables d'une appellation à l'autre. Regardons les chiffres : 103 vins présentés sur le millésime 2016, 194 pour les 2015... À Chambolle-Musigny particulièrement, l'un des villages les plus touchés de Côte-d'Or (beaucoup plus que Morey), beaucoup de vigneron ont fait le quart, voire parfois moins d'une récolte habituelle sur certaines cuvées.

La qualité est néanmoins au rendez-vous grâce aux formidables mois d'août et de septembre qui ont permis aux raisins de retrouver une certaine homogénéité et de bien mûrir tout en restant sains.

Sur Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny, le millésime sera donc « rare » mais globalement de très bonne qualité avec des vins rouges concentrés par les micro-rendements, charnus, plutôt tendres, soyeux, tout en restant bien équilibrés.

Grands crus de Morey et Chambolle :

21 vins présentés - 15 sélectionnés
71% de réussite.

Chambolle-Musigny : 42 vins présentés
32 sélectionnés - 76% de réussite.

Morey : 23 vins présentés

15 sélectionnés - 65% de réussite.

Clos de Vougeot et Vougeot :

17 vins présentés - 5 sélectionnés
29% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

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

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion
à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les dégustations de *Bourgogne Aujourd'hui* sont faites avec
le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Grands crus : à partir de 70 €.

Premiers crus : à partir de 35€.

Villages : 25 à 60 €.

LE TOP

LA MEILLEURE BOUTEILLE

DOMAINE

AMIOT-SERVELLE

21220 Chambolle-Musigny

Tél. 03 80 62 80 39

Clos-saint-denis

grand cru - 19

Les dégustateurs ont été séduits par ce « très grand vin, aux origines nobles ». Nez d'une grande complexité autour des fruits noirs, des épices, de la rose, et avec un côté poudré. La bouche est ciselée et précise, ferme et fraîche, avec une superbe longueur.

Une année sereine

« Notre parcelle de Clos Saint-Denis, conduite en agriculture biologique, a été épargnée par le gel en 2016. Nous exploitons 17,5 ares, plantés en 1970. La parcelle a été vendangée le 3 octobre. Les raisins étaient sains. Le Clos-Saint-Denis est généralement élevé pendant un an dans 80% de fûts neufs, pour, après un soutirage, poursuivre l'élevage dans des fûts d'un ou deux vins. La cuvée sera assemblée deux mois avant la mise en bouteilles qui aura lieu au printemps 2018. Nous produisons en moyenne 1000 bouteilles », témoigne Prune Amiot.

Chambolle-musigny - 18

Nez très riche avec des notes de crème de fruits noirs et un côté sensuel. Superbe bouche, avec une grande concentration et une finale sur la cerise noire.

Chambolle-musigny premier cru

Les Amoureuses - 18

Nez prometteur, avec une grande profondeur sur la cerise noire. En bouche le vin est net et solide, avec un équilibre parfait et une grande délicatesse. « Bravo », conclut un dégustateur