



# CHAMBOLLE-MUSIGNY, MOREY-SAINT-DENIS, CLOS-DE-VOUGEOT, VOUGEOT villages, premiers crus et grands crus, rouges et blancs

## RÉSULTATS DES

La grêle, le gel... Les intempéries ont rythmé la vie de ces deux villages « stars » de la Côte de Nuits en 2016 et 2017. Rappelons que le gel avait sévèrement touché Chambolle en 2016 et beaucoup moins Morey-Saint-Denis. En 2017, les vignes ont donc clairement compensé à Chambolle-Musigny où les vigneron ont souvent fait le plein, plus que de raison chez certains. À Morey-Saint-Denis, peu de gel en 2016, donc peu de « compensation », mais... la grêle qui a détruit 15 à 20% environ de la production ; une sorte de vendange en vert naturelle qui n'a pas affecté le potentiel qualitatif comme en atteste le pourcentage de réussite bien plus élevé à Morey qu'à Chambolle. 2017 est donc clairement une année de vigneron, à fort potentiel,

mais où rien n'était simple. Le niveau des vins est plus hétérogène qu'en 2016 et 2015, même si le « Top » de la production est clairement à ranger dans les grands millésimes.

**Grands crus de Morey et Chambolle :**  
20 vins présentés - 17 sélectionnés  
85% de réussite.

**Chambolle :** 64 vins présentés  
44 sélectionnés - 69% de réussite.

**Morey :** 37 vins présentés  
33 sélectionnés - 89% de réussite.

**Clos de Vougeot et Vougeot :**  
15 vins présentés - 13 sélectionnés  
87% 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 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 20 000 vins à ce jour.

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

## LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.  
Grands crus : à partir de 80 €.  
Premiers crus : à partir de 40 €.  
Villages : 25 à 75 €.

## LE TOP

### LA MEILLEURE BOUTEILLE

#### DOMAINE AMIOT-SERVELLE 🌿 @

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 39

#### Chambolle-musigny premier cru

##### Les Borniques - 18,5

Nez très flatteur et généreux avec des notes de fruits noirs et de violettes. La bouche séduit dès l'attaque avec une grande complexité, des tanins nobles, une matière riche et une superbe longueur ; un très bien né !

#### Une première en 2017

Si vous ne connaissez pas encore cette cuvée, c'est normal puisque le domaine va la commercialiser pour la première fois en 2017. « C'est une petite parcelle de 11,60 ares qui touche le musigny et Les Amoureuses. 2016 nous a donné l'expérience des micro-vinifications et nous avons donc décidé de continuer en 2017 ; même s'il y avait plus de récolte cela ne représente quand même que deux pièces et demi. Le vin a été fait en vinification intégrale : en vendange entière dans des fûts neufs de 400 litres dont les fonds ont été enlevés. L'élevage s'est poursuivi en fûts de un et deux vins pour éviter l'excès de notes boisées », précise Christian Amiot.



#### Chambolle-musigny premier cru

##### Les Feusselottes - 17,5

Nez frais et fruité, avec des notes de moka. La bouche est ample et charnue, avec des arômes de cerise noire et des tanins veloutés.

#### Clos-saint-denis grand cru - 17

Nez complet sur les fruits noirs mûrs et une torréfaction racée. La bouche est généreuse, avec une grande ampleur et des tanins sucrés. Quelle longueur...

#### Morey-saint-denis rouge - 16,5

Nez frais, fruité et floral. La bouche est juteuse, avec des tanins fins et sucrés, et une belle longueur.

#### Chambolle-musigny premier cru

##### Derrière la Grange - 15,5

Légère réduction au premier nez qui laisse progressivement la place aux fruits noirs. La bouche est un peu austère à ce stade mais le vin est prometteur avec une telle structure et de l'ampleur.

#### Chambolle-musigny premier cru

##### Les Amoureuses - 15,5

Nez puissant avec un joli fruité. La bouche est riche et ronde. Le vin n'est pas encore en place mais très prometteur.

#### DOMAINE ARLAUD 🌿 @

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

#### Morey-saint-denis premier cru rouge

##### Aux Cheseaux (78 €) - 18

Belle noblesse du nez, autour des épices douces, du réglisse et de la myrtille. Quelle concentration en bouche, avec des tanins raffinés et une finale charnue.