



CHAMBOLLE-MUSIGNY, MOREY-SAINT-DENIS,

grands crus rouges, villages et premiers crus,
rouges et blancs, 2012 et 2013

RÉSULTATS

DU HAUT NIVEAU MAIS...

On reste presque sans voix à la lecture des résultats de cette dégustation de 171 vins de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis, dans les millésimes 2012 et 2013. C'est une fois de plus le millésime 2013 que, très franchement, nous n'attendions pas à ce niveau, qui tire les pourcentages vers le haut. Il est clair que dans la difficulté (récolte tardive, maturités poussives, états sanitaires hétérogènes...) les vignerons et négociants ont redoublé d'effort pour produire de grands vins de pinot noir dans un style à la fois « pulpeux », riche et frais. « Nés » dans des conditions plus faciles, les 2012 affichaient de beaux degrés naturels aux vendanges, des matières solides, mais ils se sont fermés et sont aujourd'hui davantage sur la réserve.

Et alors ce « mais... » ? Il vient bien sûr des prix et on peut tourner la question dans tous les sens, montrer Bordeaux, le fils et le Saint-Esprit du doigt, toujours est-il que globalement les prix des vins ont explosé ces 5 dernières années dans les grandes AOC de la Côte de Nuits. Globalement, car il reste fort heureusement quelques « résistants » qui continuent d'être plus raisonnables...

Chambolle-Musigny : 94 vins présentés
68 sélectionnés - 72% de réussite.
Morey-Saint-Denis : 57 vins présentés
45 sélectionnés - 80% de réussite.
Grands crus : 20 vins présentés
17 sélectionnés - 85% de réussite.

NOTATION SUR 20

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

Notation :

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 PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.
Villages : 20 à 40 €.
Premiers crus : 27 à 85 €.
Grands crus : à partir de 65 €.

DOMAINE ARLAUD 🌿

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



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Bonnes-mares

grand cru 2012 - 18,5

Voilà un grand cru digne de ce nom, qui allie parfaitement le raffinement à la puissance. Nez pur et expressif sur les fruits noirs et les épices. La bouche est ample, fruitée, fraîche, avec une grande longueur et des notes grillées en finale.

Clos de la roche grand cru 2013 - 17,5

Le nez s'ouvre lentement sur des notes d'abord fruitées, puis grillées. La bouche est dense et puissante, avec une finale chocolatée.

Morey-saint-denis premier cru rouge Aux Cheseaux 2013 - 17,5

« Un vin de caractère, solide et fin à la fois », résume un dégustateur. Nez floral et épicé. La bouche est droite, avec une matière sérieuse.

Chambolle-musigny premier cru

Les Sentiers 2013 - 17

Notes de mûres, accompagnées d'un côté fumé. La bouche est charnue, pulpeuse et riche, avec une belle tension en finale.

Morey-saint-denis premier cru rouge

Les Ruchots 2013 - 16,5

Le nez associe des notes de mûre et de fleurs. La bouche est fraîche et expressive, avec du relief et des tanins enrobés.

PIERRE AMIOT ET FILS

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 34 28

Morey-saint-denis premier cru rouge

Les Millandes 2013 (40 €) - 15,5

Nez frais, avec un fruité net. La bouche est encore un peu ferme, mais belle ampleur des tanins et une finale réglissée.

Clos de la roche grand cru 2013 (73 €) - 15,5

Joli vin marqué d'abord par un côté suave, qui laisse place ensuite à la structure et des notes épicées. Les tanins doivent s'assouplir.

DOMAINE DES BEAUMONT Ⓢ

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

Morey-saint-denis premier cru rouge

Les Millandes 2012 (47 €) - 16,5

Notes florales et grillées au nez. La bouche est gourmande, avec des tanins fins et une finale douce.

Morey-saint-denis premier cru rouge

Les Millandes 2013 (47 €) - 16

Notes de fruits noirs et de café grillé au nez. En bouche le vin est solide et puissant, avec une belle tension en finale.

Morey-saint-denis village rouge

2013 (27 €) - 14,5

DOMAINE BERTAGNA

21640 Vougeot - Tél. 03 80 62 86 04

Chambolle-musigny village 2013 (36 €) - 17

Nez élégant sur des notes de fruits mûrs. Belle structure en bouche, avec de la consistance. Un vin prêt à affronter les années.

MAISON ALBERT BICHOT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Chambolle-musigny village 2013 - 17

Nez fin et élégant avec des notes de cerise et de vanille. La bouche est croquante, avec de jolis tanins et une grande longueur.

Chambolle-musigny premier cru

Les Chabiots 2013 - 16

Notes florales et réglissées au nez, encore un peu sur la réserve. La bouche révèle l'élégance et la finesse du pinot.

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET

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

Clos de la roche grand cru 2013 - 17,5

Nez poudré, très prometteur. Très belle matière dense et serrée en bouche. Un grand vin dans quelques années !

Clos de la roche grand cru 2012 - 17

Nez délicat, frais et fin. La bouche est dense, énergique, avec du relief et une grande longueur.

Chambolle-musigny village

Les Chardannes 2012 - 15,5

Nez sur les fruits noirs et les épices avec un joli boisé en soutien. De la chair en bouche, avec un beau volume.

Chambolle-musigny premier cru

Les Charmes 2012 - 15,5

Joli vin, dans un style frais et élégant. La bouche est riche, avec un côté croquant et une finale épicée.

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 80 24

Bonnes-mares grand cru 2013 (219 €) - 17

Nez profond et riche sur les fruits noirs et les épices. La bouche est consistante, avec une belle matière et de la longueur.

RENÉ BOUVIER

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 52 21 37

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées 2012 (81 €) - 16,5

Nez parfumé sur les fruits noirs et le chocolat. La bouche est dense, concentrée, avec un bel équilibre.

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées 2013 (81 €) - 15,5

Nez d'abord floral qui évolue vers les fruits rouges frais. La bouche est encore ferme, mais l'ensemble est bien équilibré.

RENÉ CACHEUX ET FILS

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 28 72

Chambolle-musigny village 2013 - 15

Chambolle-musigny village 2012 - 14,5



Christian Amiot et sa fille Prune.

Incontournable

AMIOT-SERVELLE

Depuis 2011, Christian Amiot a été rejoint sur le domaine familial par sa fille, Prune. Ils exploitent tous les deux huit hectares, dont la majeure partie des vignes est située sur la commune de Chambolle-Musigny. Certifié bio depuis 2008, le domaine a commencé à mener des essais l'an dernier pour soigner la vigne par les plantes. « J'ai suivi une formation sur le sujet », explique Prune Amiot. « Nous allons continuer dans cette voie en 2016 sur quelques parcelles. L'objectif est de limiter l'utilisation du soufre et du cuivre ». 2012 et 2013 ont été de « petits » millésimes en termes de quantité sur le domaine, rappelle Christian Amiot. « On est en dessous des trente hectolitres par hectare, avec des raisins mille-randés ». Les durées d'élevage ont été revues à la hausse, avec seize à dix-huit mois en fûts désormais. Pour améliorer l'outil de production, un projet de construction d'une cuverie est à l'étude ; « nous avons déjà le terrain », se réjouissent le père et la fille.

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

Clos-saint-denis grand cru 2013 - 17

Nez séducteurs sur les fruits noirs avec une belle complexité. La bouche est riche, avec du fond et une grande longueur.

Morey-saint-denis village rouge 2012 - 17

Beau vin avec une fraîcheur acidulée que l'on retrouve tout au long de la dégustation. Tanins doux et notes de fraise des bois.

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées 2013 - 16

Beau nez, profond et élégant. La bouche est dans le

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Chambolle-musigny premier cru Les Amoureuses 2012

18,5

Le terroir le plus célèbre de Chambolle s'illustre à merveille ici. Nez profond et puissant sur les fruits noirs et les épices. Beaucoup de chair en bouche, avec un côté velouté et un grand raffinement. En finale le vin tapisse le palais... Un grand vin !



même registre, avec une belle matière et des tanins fondus.

Chambolle-musigny premier cru

Les Plantes 2012 - 16

Beau vin d'équilibre, avec des arômes d'épices et de fruits confiturés. Du volume en bouche, avec des tanins tendres.

Chambolle-musigny premier cru

Les Amoureuses 2013 - 15,5

Nez frais et élégant sur les fruits noirs. La bouche est dense et suave, avec une finale épicée.

Morey-saint-denis village rouge 2013 - 15,5

Nez fin, avec des notes de fruits noirs confiturés. La bouche est structurée et croquante, avec des tanins élégants.

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées 2012 - 15,5

Nez complexe, doux, sur les fleurs séchées et les épices. La bouche est gourmande, avec de la chair et une belle longueur.

Chambolle-musigny premier cru

Les Charmes 2012 - 15,5

Nez fruité avec une touche vanillée. En bouche les tanins sont tendres, avec un côté crémeux et charmeur.

Clos-saint-denis grand cru 2012 - 15

Chambolle-musigny village 2013 - 13,5