

VINS ET ART DE VIVRE

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

**Spécial  
Millesime  
2008**

**ALBERT MOROT**

20, avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 35 39 - Fax 03 80 22 47 50

**BEAUNE PREMIER CRU ROUGE AIGROTS - 16**  
Nez fruité, fin et réservé. Le vin est encore massif, mais riche, structuré, bien équilibré. "En devenir", conclut justement un dégustateur.

**BEAUNE PREMIER CRU ROUGE MARCONNETS - 15**  
**SAVIGNY PREMIER CRU ROUGE AUX VERGELESSES - 14,5**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU

# VIN

DE FRANCE

**Domaine Albert Morot**  
1<sup>er</sup> cru Les Marconnets  
Rouge. Bien vinifié, avec un fruit qui a conservé une belle fraîcheur et de l'allonge. 25 €

**Les plus beaux vins du Millésime 2008**



**ALBERT MOROT**

La Bataillère aux Vergeles Monopole 2006

Ter cru 1,81 ha 9 500 15 à 23 €

Derrière la parure rouge foncé de ce village se dégage une senteur douce de fruits mûrs concentrés. La bouche se remplit d'une matière chaleureuse. De puissants tanins dominent un ensemble qui se fondra dans deux à trois ans pour accompagner une volaille caramélisée et ses trompettes-de-la-mort.

Dom. Albert Morot,  
Ch. de La Creusotte, 20, av. Charles-Jaffelin, 21200 Beaune,  
tél. 03.80.22.35.39, fax 03.80.22.47.50, albertmorot@aol.com  
Y A r-v.

BETTANE & DESSEAUVE

## LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

**DOMAINE ALBERT MOROT**  
Château de la Creusotte  
20, avenue Charles Jaffelin  
21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 35 39 - Fax. 03 80 22 47 50  
albertmorot@aol.com

**BEAUNE PREMIER CRU LES BRESSANDES 2007**  
Rouge | 2015 à 2019 | 25 € **15/20**  
Robe rubis, texture de velours de vieilles vignes, saveur réglissée, pas aussi complet que d'habitude mais élégant et long.

**BEAUNE PREMIER CRU LES CENT VIGNES 2007**  
Rouge | 2009 à 2010 | 25 € **13,5/20**  
Texture tendre, tanin légèrement asséchant, bouquet épicé très beaunois, manque de l'énergie du savigny.

**BEAUNE PREMIER CRU LES MARCONNETS 2007**  
Rouge | 2015 à 2022 | 25 € **16/20**  
Belle robe rubis, de la chair, de l'ampleur, un classicisme exemplaire de construction en bouche, le plus réussi de la gamme dans ce millésime.

**BEAUNE PREMIER CRU LES TEURONS 2007**  
Rouge | 2013 à 2019 | 25 € **15/20**  
Saveur épicée classique, plus de volume de bouche que cent-vignes, vin élégant et équilibré.

**SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU LA BATAILLÈRE AUX VERGELESSES 2007**  
Rouge | 2015 à 2019 | 21 € **16/20**  
Beau fruit, grande robe, vin dense, velouté, noblement tannique, on retrouve le style que nous aimons.

Rouge : 7,8 hectares ; pinot noir 100%  
Blanc : 0,25 hectare ; chardonnay 100%  
Production totale annuelle : 34 000 hl  
Visite : Sur rendez-vous

## Les meilleurs vins de France 2010

**Domaine Albert Morot**

BEAUNE PREMIER CRU



Geoffroy Choppin continue à diriger efficacement ce joli domaine doté d'une gamme complète de Premiers crus de Beaune, ainsi que de la meilleure parcelle des Vergeles de Savigny, connue depuis toujours sous le nom de La Bataillère. Le travail effectué avec sérieux et dynamisme depuis quelques millésimes a payé : la régularité est désormais au rendez-vous et les vins s'imposent comme des valeurs sûres de l'appellation.

Les vins : droite et sapide en finale, la cuvée de beaune blanc Aigrots possède un très bel équilibre. Le savigny-les-beaune exhale des notes de fraises au sucre ; le boisé domine encore. Nous préférons la pureté des beaunes dont le joli Teurons, rond et ample, ou Aigrots, davantage en profondeur et en densité. Marconnets joue, quant à lui, sur un beau registre de finesse.

- Beaune Premier Cru Aigrots 2007 25 € 15,5
- Beaune Premier Cru Marconnets 2007 25 € 16,5
- Beaune Premier Cru Aigrots 2007 25 € 16,5
- Beaune Premier Cru Bressandes 2007 25 € 16
- Beaune Premier Cru Teurons 2007 25 € 16
- Beaune Premier Cru Cent Vignes 2007 25 € 15,5
- Beaune Premier Cru Toussaints 2007 25 € 15,5
- Savigny-les-Beaune Premier Cru La Bataillère Aux Vergeles 2007 21 € 14

Rouge : 7,75 hectares.  
Pinot noir 100 %.  
Blanc : 0,25 hectare.  
Chardonnay 100 %.  
Production moyenne : 34 000 hl/an

Domaine Albert Morot, Château de la Creusotte,  
20, avenue Charles-Jaffelin, 21200 Beaune  
Tél. : 03 80 22 35 39 Fax : 03 80 22 47 50  
E-mail : albertmorot@aol.com

**Vente :** au domaine  
**Visites :** au domaine  
Sur rendez-vous.  
**Propriétaire :** Geoffroy Choppin de Janvry.