



Maison fondée en 1820
Tél.: 03 80 22 35 39

Quelques nouvelles.....

..... des vendanges :

Après un été très sec, le mois de septembre est arrivé et avec lui toutes les angoisses liées au aléas climatiques... Quelques orages éclatèrent en début de mois, mais le raisin tint bon : les rares foyers de pourriture qui apparurent furent vite stoppés grâce à un vent sec et froid venu du nord. Le raisin était superbe et toute la Bourgogne attendait avec fébrilité le Ban des vendanges (date légale à partir de laquelle les vendanges peuvent commencer).

Lundi 16 septembre, les premiers coups de sécateur furent donnés. Geoffroy préféra attendre jusqu'au vendredi afin d'avoir une maturité optimale, prenant par là même un risque avec le temps (pluie signifiant reprise de la pourriture...). Quelle attente, ces quatre jours nous semblèrent une éternité... mais pendant ces quelques jours, que de soleil !!!

Enfin, vendredi arriva et avec lui tous nos vendangeurs : une équipe importante (35 en semaine et 55 pendant le week-end) composée d'anciens et de nouveaux, tous motivés et en pleine forme. Le temps resta clément pendant ces 5 jours, nuageux mais sans pluie, frais voire froid, le vent du nord étant revenu encourager nos coupeurs : il faisait meilleur accroupis dans les rangs que tête levée à admirer le paysage.. Le dos commençait à se faire sentir mais les grappes de petite taille, bien apparentes et régulièrement disposées sur chaque pied grâce à la vendange en vert, se sont laissées couper facilement et ont été rentrées à la cuverie à bonne température. Le tri à la vigne comme au domaine fut léger : de beaux raisins pour un millésime 2002 qui s'annonce très prometteur !

..... de la cave :

L'année 2000 prit son temps, les fermentations malolactiques furent assez longues à démarrer mais au bout du compte, ces vins se révèlent être très agréables et plébiscités par de nombreux connaisseurs pour un millésime reconnu comme difficile à réussir.

L'année 2001, toujours en fûts, promet des vins fruités et puissants, à garder. Le vin blanc est quant à lui sur le point d'être mis en bouteilles et offre un juste équilibre entre un boisé léger et des notes agréables de fruits exotiques.

..... de la dégustation :

Cette année, nous vous proposons de venir découvrir à des prix préférentiels :

1988 Beaune 1^{er} Cru les Cent-Vignes, pour les amateurs de vins prêts à boire.

1990 Beaune 1^{er} Cru les Toussaints, une magnifique année à déguster dès maintenant.

1993 Beaune 1^{er} Cru les Teurons, un vin puissant à boire ou à garder en cave 4 ou 5 ans (en bouteille, demi ou magnum).

1997 Beaune 1^{er} Cru les Bressandes un vin fruité, tout en finesse (en bouteille ou magnum).

1999 Beaune 1^{er} Cru les Cent-Vignes, une année exceptionnelle en Bourgogne, à boire ou à conserver.

2000 Beaune 1^{er} Cru les Bressandes et Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru la Bataillère, deux vins élégants et fruités qui ne manqueront pas de vous séduire.

Nous vous proposerons aussi en avant-première pour tous les amateurs de vin blanc, notre Beaune 1^{er} Cru les Aigrots (disponible à partir de février 2003).

Enfin, pour tous vos cadeaux de fin d'année, d'entreprise ou familiaux, n'oubliez pas d'offrir l'assortiment de votre choix (selon disponibilité) en caisses bois de deux, trois, six bouteilles ou d'un magnum marqués au nom du domaine.

Un plaisir assuré....

A bientôt,

Marie - Odile et Geoffroy Choppin de Janvry