

ALBERT MOROT Cent Vignes 2008

■ 1er cru 5 000 ■ 20 à 30 €

Ce domaine a son siège à Beaune même, tout près des vignobles, et exploite une jolie collection de 1^{ers} crus dans cette appellation. De deux climats bien connus situés côté Savigny, il a tiré deux 2008 plus qu'honnêtes, que le jury a cités. Le beaune Cent Vignes affiche une robe intense pour le millésime ; il mêle au nez des notes de fruits rouges à une touche animale racée. Sa matière ronde et puissante est équilibrée par une longue finale fraîche qui laisse une impression d'élégance. Une bouteille à attendre deux à trois ans pour permettre une meilleure intégration du bois.

☛ 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
☛ T A r-v.

**ALBERT MOROT La Bataillière aux Vergelesses
Monopole 2008**

■ 1er cru 8 000 ■ 20 à 30 €

Un monopole de 1,86 ha dédié au seul pinot noir. Son 2008 a du caractère comme l'annonce sa couleur soutenue. Le nez confirme, dévoilant des parfums intenses de fruits mûrs. La bouche est riche et tannique, voire encore austère en finale, et portée par une bonne fraîcheur. On attendra deux ou trois ans avant de servir cette bouteille sur un bœuf en croûte et aux morilles.

☛ 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
☛ T A r-v.

ALBERT MOROT

Spécial Millésime 2009

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 39

Beaune premier cru rouge les Grèves - 16

Vin structuré, à la fois tendre et gourmand. Bouche très droite avec une jolie finesse.

Beaune premier cru rouge les Marconnets - 15,5

Les fruits rouges dominent au nez. En bouche le vin est très gourmand, frais et plaisant.

Beaune premier cru rouge les Bressandes - 15,5

Notes de cerises noires et d'épices douces au nez. La bouche est pleine, riche, avec un joli fruité.

Beaune premier cru rouge les Teurons - 15

Beaune premier cru blanc les Aigrots - 14,5

Beaune premier cru rouge les Toussaints - 14,5

Le Point

PAR JACQUES DUPONT

Juste à côté, ce n'est pas pile l'endroit. En Bourgogne, comme disait Vian, « ça a une certaine importance... » (1) Ainsi, Savigny, c'est juste à côté de la magnifique colline de Corton, mais ce n'est déjà plus ces « marnes grumeleuses » évoquées par Roland Gadhille (2) « sur lesquelles s'est implanté le meilleur du vignoble. » Petite parenthèse : le secret de la Bourgogne réside dans cette nuance que les moines, les vigneron, au fil des siècles et de l'observation, ont tenté de traduire dans l'espace géographique. Cette morcellisation à l'infini des côtes bourguignonnes figure en vérité une construction, celle de micro-terroirs qu'ici on appelle « climats ». Rien à voir avec la météo, l'origine est à rechercher du côté des Grecs, qui désignaient sous le nom de *klima* une pente douce, une inclinaison. Les meilleurs climats de Bourgogne ne sont d'ailleurs pas sur les coteaux abrupts, mais sur le milieu des pentes, là où l'érosion a accumulé les argiles et les limons arrachés au plateau dominant. Aujourd'hui, on sait, on explique, il y a des géologues qui analysent. Mais eux, ■■■

■■■ les anciens, ceux qui ont commencé le travail, ne possédaient pas d'appareils capables de deviner le taux de calcaire et de mesurer la vie microbiologique des sols. C'est cette histoire séculaire, lisible aujourd'hui sur les cartes ou en scrutant la côte, ces climats que les Bourguignons – avec à leur tête Aubert de Villaine, père supérieur de La Romanée-Conti – veulent faire classer au patrimoine de l'humanité. On applaudit et on soutient.

**16 - Domaine Albert Morot
Millésime 2009**

La Bataillière-aux-Vergelesses. Fruits rouges, bouche ronde, tannique ensuite, tendu, frais, plein, serré. A garder. 21€

■ Domaine Albert Morot

BEAUNE PREMIER CRU



Goeffroy 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 Vergelesses de Savigny, connue depuis toujours sous le nom de La Bataillière. 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 : l'impressionnante série de Premiers crus de Beaune convainc à nouveau cette année. Les vins affichent un bon niveau de maturité, avec des ossatures denses. La seule critique que nous pourrions faire concerne les expressions du fruit du pinot, un peu mat à notre goût. Parmi nos préférences, le Marconnets, pour son équilibre et sa finesse de style, le Teurons tout aussi raffiné avec une patine plus aimable, et les Bressandes pour sa chair concentrée qui fera date. Le pomard village est noble, mûr, dans un ensemble concentré dont le fruit se révèle le plus expressif de la gamme.

**LE GUIDE
des meilleurs
vins de France
2012**

□	Beaune Premier Cru Aigrots 2009	24 € 14
■	Beaune Premier Cru Aigrots 2009	25 € 14,5
■	Beaune Premier Cru Bressandes 2009	27 € 15,5
■	Beaune Premier Cru Cent Vignes 2009	25 € 15
■	Beaune Premier Cru Grèves 2009	27 € 15,5
■	Beaune Premier Cru Marconnets 2009	27 € 16
■	Beaune Premier Cru Teurons 2009	27 € 16
■	Beaune Premier Cru Toussaints 2009	25 € 15
■	Pommard 2009	24 € 16,5
■	Savigny-lès-Beaune Premier Cru La Bataillière Aux Vergelesses 2009	22 € 14,5

**LE GUIDE
BETTANE &
DESSEAUME
DES VINS**



DOMAINE ALBERT MOROT

20, avenue Charles Jaffelin • 21200 Beaune
Tél. 03 80 22 35 39 • Fax : 03 80 22 47 50
albertmorot@aol.com

Visite : Sur rendez-vous.

Domaine familial de qualité, avec des parcelles sur les meilleurs terroirs de Savigny et Beaune, des vieilles vignes et des rendements faibles. Les vins sont parmi les plus colorés et corsés de leurs appellations sans renier leur élégance native, avec parfois des tanins un peu accrocheurs.

BEAUNE PREMIER CRU LES BRESSANDES 2009

Rouge | 2019 à 2029 | 27 € **17/20**
Excellente expression de ce beau terroir, allie la fermeté et la petite amertume des vins maison à une finesse de texture plus immédiatement affirmée, belle longueur, grande garde.

BEAUNE PREMIER CRU LES CENT VIGNES 2009

Rouge | 2019 à 2024 | 25 € **16/20**
Jolie matière, ample mais sans aucune sécheresse de texture, épice et légèrement animal en bouche, très conservateur comme style mais certainement de garde.

BEAUNE PREMIER CRU LES MARCONNETS 2009

Rouge | 2019 à 2029 | 27 € **16,5/20**
Beaucoup d'ampleur, belle suite en bouche, raisin mûr, notes de fût à l'ancienne, avec l'astringence qui va avec.

BEAUNE PREMIER CRU LES TEURONS 2009

Rouge | 2019 à 2029 | 27 € **16/20**
Raisin mûr, beaucoup de sève, tanin ferme voire astringent, belle bouteille de garde, dans le style attendu.

BEAUNE PREMIER CRU LES TOUSSAINTS 2009

Rouge | 2019 à 2029 | 25 € **16,5/20**
Beaune fait pour la garde, beaucoup de matière, soutien tannique ferme, petite amertume typique de la cave, à fondre mais du style.

**SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU
LA BATAILLIÈRE AUX VERGELESSES 2009**

Rouge | 2019 à 2024 | 22 € **15/20**
Ferme pour un savigny, intense, le boisé a apporté un peu trop d'amer mais cela se fondra, la saveur est plus sur les épices que sur le fruit.

**LA REVUE DU
vin
DE FRANCE**

Millésime 2009
101 GRANDS BOURGOGNES
NOS PLUS BEAUX PINOTS NOIRS À PARTIR DE 15€

16/20

**■ DOMAINE
ALBERT MOROT
Grèves**

Fruit rouge lactique qui séduit au nez. La matière est solide et profonde avec des tanins saillants. Un vin qui a du fond et une belle dynamique en bouche.