



## ALBERT MOROT

Savigny-les-beaune premier cru rouge

La Bataillère aux Vergelesses - 15

Beaune premier cru rouge Les Teurons - 14,5

## ALBERT MOROT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 36

**Beaune premier cru rouge Les Bressandes - 16,5**

Robe grenat, violacée... Arômes riches, précis, de fruits rouges et noirs. Le vin est généreux, pulpeux, charnu, encore « brut de cuve », mais le potentiel est là et bien là !

**Beaune premier cru rouge Cent-Vignes - 16**

Robe soutenue, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs, d'épices, de moka...Le vin est dense, plein, avec un beau fruité et des tanins tendres.

## ALBERT MOROT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 36

**Pommard - 17,5**

Voilà une porte à laquelle vous pouvez frapper en toute confiance ! Robe violacée. Arômes fins de fruits noirs bien mûrs. Bouche dense, charnue, juteuse, gourmande et harmonieuse.

BEAUNE • CHOREY-LES-BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE

villages, premiers crus, rouges et blancs

### RÉSULTATS DU BON TRAVAIL !

Ce résultat se traduit par des pourcentages globalement assez homogènes à quelques points près entre les appellations ce qui n'a rien d'illogique quand on sait que beaucoup de vignerons et de négociants commercialisent souvent des vins de 2 voire de 3 des villages dans des logiques de gamme ; les Choresy sont les moins chers, puis viennent les Savigny et enfin les vins de Beaune.

En pinot noir, il est vite apparu début septembre qu'il fallait attendre pour que les raisins atteignent de bons niveaux de maturité phénolique et c'est manifestement ce que beaucoup de producteurs ont choisi de faire. Leurs vins présentent globalement, après fermentations malolactiques, un style plutôt

tendre, soyeux, avec un côté « sucré » des tanins et des fruités lié aux niveaux élevés de sucre à la récolte ainsi qu'au recours de plus en plus fréquent à des pourcentages relativement importants de vendange entière en vinification ; c'est une tendance qui à l'évidence se renforce d'année en année en Bourgogne et nous aurons l'occasion d'en reparler. En chardonnay, la récolte a parfois été divisée par deux par rapport à 2018. Les raisins étaient (bien) mûrs tôt, avant les pinots noirs, et on retrouve dans les meilleurs vins un style « solaire », charmeur, riche, gourmand, avec des équilibres satisfaisants ; ce n'est pas 2014, mais les vins ne sont pas mous.

# GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2021

Champagne L'Amour du Vin Vidéos Saint-Emilien Millésimes  
 Chablis Bio Ethique  
 Bourgogne Pomerol Sancerre  
 Rosés Alsace  
 Bourgogne Vignerons  
 Bourgogne Pommard  
 Bourgogne Pinot  
 Bourgogne Haut-Médoc  
 Bourgogne Graves  
 Bourgogne Pauillac  
 Bourgogne Bordeaux  
 Bourgogne Loire  
 Bourgogne Lalande  
 Bourgogne Typicité Vins  
 Bourgogne Qualité/prix/plaisir  
 Bourgogne Sud-Ouest Provence

LE GUIDE  
12,90€  
PDF Offert

— BEAUNE —

Albert MOROT

Geoffroy Choppin de Jarvis Chateau de la Cressotte  
 20 avenue Charles Jaffelin 21200 Sésame  
 Tél. 03 80 22 32 39 e-mail : geoffroy@albertmorot.fr www.albertmorot.fr



♥♥♥♥ Le Domaine propose 10 appellations différentes cultivées en Agriculture Biologique (sur 8 ha).

Intéressant **Beaune Premier Cru blanc Les Aigrots 2018**, élevé 12 mois en fûts de chêne français, est parfumé (agrumes mûrs, amande...), il mêle distinction et structure, un vin de bouche riche. Joli **Beaune Premier Cru rouge Les Aigrots 2017**, élevé 14 mois en fûts de chêne français, classique, qui associe couleur et matière, au nez complexe à dominante de fruits frais et d'humus, de bouche fondue et riche, de garde. Le **Beaune Premier Cru rouge Les Cents-Vignes 2017**, élevé 14 mois en fûts de chêne français, est bien vinifié, où dominent les fruits mûrs et les épices, est corsé, typé.

Le **Savigny-lès-Beaune Premier Cru blanc La Bataillère aux Vergelesses Monopole 2018**, élevé 12 mois en fûts de chêne français, c'est un vin au nez de noisette fraîche, rond, très distingué, très aromatique, très franc, vraiment réussi.

Le **Beaune Premier Cru rouge Les Bressandes 2017**, élevé 14 mois en fûts de chêne, aux arômes de violette et de mûre, est un vin gras, avec des notes de gibier, d'une belle expression aromatique au palais avec ce léger goût fumé, charnu, riche et généreux, bien épicé en finale. Et le **Beaune Premier Cru rouge Les Teurons 2017**, élevé 14 mois en fûts de chêne, au nez de framboise et de violette, mêlant puissance et souplesse, est typé, charpenté, ample, tout en charme.

**Appellation :** Savigny-lès-beaune

**Nom du vin :** Albert Morot

**Dénomination :** La Bataillère aux Vergelesses Monopole

**Type :** rouge

**Millésime :** 2017

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Un climat monopole du domaine, situé dans les Vergelesses. Après un long élevage en fût de 14 mois, ce savigny présente un nez élégant de vanille et de cassis. En bouche, il affiche de la richesse, de la puissance tannique, de la densité et de la persistance. Un beau vin de caractère.

**Appellation :** Beaune

**Nom du vin :** Albert Morot

**Dénomination :** Marconnets

**Type :** rouge

**Millésime :** 2017

**Appréciation :** 2 étoiles

**Commentaire du guide :** Avec le charmeur millésime 2017, ce « régional de l'étape » signe une belle série de 1<sup>ers</sup> crus, avec en tête ce Marconnets très bien né, au nez complexe et gourmand de petits fruits rouges et de boisé vanillé et grillé. On retrouve la fraîcheur des fruits rouges dans une bouche aussi large que longue, généreuse et bien structurée par des tanins fins.

**Appellation :** Beaune

**Nom du vin :** Albert Morot

**Dénomination :** Bressandes

**Type :** rouge

**Millésime :** 2017

**Appréciation :** 2 étoiles

**Commentaire du guide :** un 1<sup>er</sup> cru au nez discrètement fruité et boisé, tout en rondeur et en souplesse en bouche, plus expressif aussi (cerise, framboise, épices douces) et d'une belle longueur.

**Appellation :** Beaune

**Nom du vin :** Albert Morot

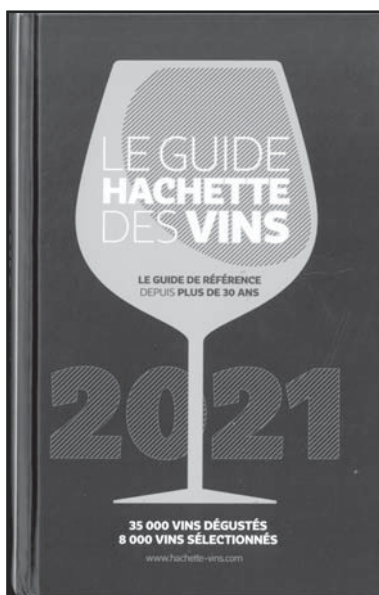
**Dénomination :** Aigrots

**Type :** rouge

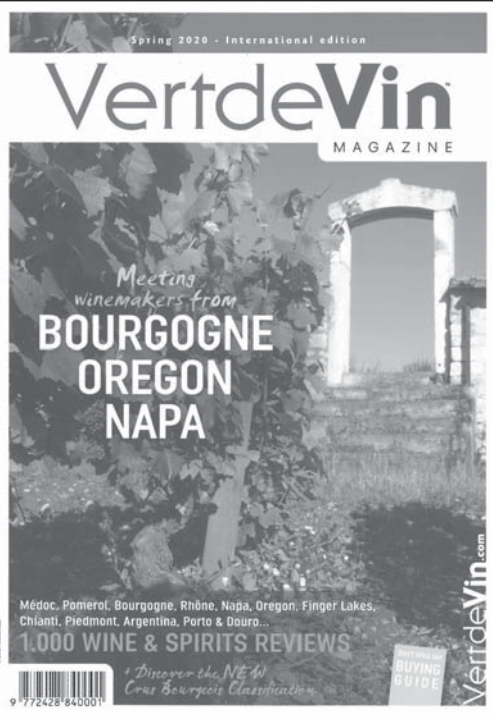
**Millésime :** 2017

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** un vin bien fruité et accompagné par un bon boisé, au palais équilibré entre rondeur veloutée et tanins fermes mais fins.



VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE  
GUIDE HACHETTE DES VINS 2021



## VINS BLANCS :

• **2018 Beaune "Aigrots" Premier Cru** : (bio) Le nez est frais, aromatique et offre un grain fin, une petite richesse ainsi qu'une fine puissance (en élégance). On y retrouve des notes de coing charnu/juteux, de mirabelle juteuse/charnue et plus légèrement de pomme jaune charnue associées à de très fines pointes de minéralité, de litchi juteux ainsi qu'à de discrètes pointes de toasté, de rose et d'amande toastée. La bouche est fruitée, juteuse, fraîche, gourmande et offre une jolie définition, de la précision, de la gourmandise ainsi que de la précision, une jolie finesse de la structure et un fin gras. En bouche ce vin exprime des notes de pomme charnue/juteuse, de quénette juteuse et plus légèrement de citron associées à de petites touches de litchi rose juteux/charnu, de mandarine ainsi qu'à des pointes de fleurs de pommier, de minéralité racée ainsi qu'à une imperceptible pointe de toastée. Bonne longueur. Une très discrète pointe de noisette sur la rétro. 16.5+/20 93-94/100

• **2018 Savigny-lès-Beaune "La Bataillère Aux Vergelesses" Premier Cru** : (bio) Le nez est aromatique et offre une fine complexité, de la fraîcheur, une bonne définition, un joli fruit charnu/juteux. On y retrouve des notes de coing, de mirabelle juteuse/charnue et plus légèrement de citron/mandarine associées à des touches de pomme charnue/juteuse, de petits fruits ainsi qu'à de très fines pointes d'amande et à une subtile pointe d'épices douces. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame juteuse/acidulée, une bonne définition, de la gourmandise, une fine droiture, une très fine richesse et une jolie finesse. En bouche ce vin exprime des notes de coing juteux/charnu, de kumquat et plus légèrement de petits fruits jaunes acidulés/charnus associées à des touches de pêche juteuse/charnue associées à de très fines pointes de fleurs de pêche, de fleurs de citronnier ainsi qu'à une imperceptible pointe de toasté/épices douces. Une très discrète mâche sur la persistance. Note : 16+/20 92-93/100

## VINS ROUGES :

• **2018 Beaune "Les Teurons" Premier Cru** : Le nez est fruité, élégant et offre une petite concentration ainsi que de la finesse. On y retrouve des notes de violette, de mûre et plus légèrement de fraise, de fleurs de fraisier associées à de fines touches de poivre gris, de bleuet ainsi qu'à de discrètes pointes d'épices. La bouche est fruitée, fraîche, minérale, équilibrée et offre du gras ainsi que de la définition. En bouche ce vin exprime des notes de mûre charnue/juteuse, de framboise écrasée et plus légèrement de myrtille associées à des touches de bleuet, de lilas ainsi qu'à une subtile pointe de bois de rose, d'épices douces et à une pointe de vanille. Bonne longueur. Note : 17.25+/20 95/100

• **2017 Beaune "Les Bressandes" Premier Cru** : Le nez est fin, aromatique, fleuri et offre de la puissance. On y retrouve des notes de rose, de mûre et plus légèrement de fraise Gariguette charnue associées à des touches de violette, de petites baies rouges ainsi qu'à de fines pointes de minéralité racée, de fève de tonka, de toasté et à une discrète pointe de cacao. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une jolie définition, de la gourmandise, une jolie suavité ainsi qu'une jolie expression. En bouche ce vin exprime des notes de cerise rouge charnue/juteux, de petites baies rouges et plus légèrement de fraise croquante, de rose associées à une subtile pointe de réglisse, d'épices douces, de muscade ainsi qu'à une imperceptible pointe de fève de tonka. Les tannins sont élégants et racés. 17.75/20 95-96/100

• **2018 Beaune "Aigrots" Premier Cru** : (bio) Le nez est frais, aromatique et offre un grain fin, une petite richesse ainsi qu'une fine puissance (en élégance). On y retrouve des notes de coing charnu/juteux, de mirabelle juteuse/charnue et plus légèrement de pomme jaune charnue associées à de très fines pointes de minéralité, de litchi juteux ainsi qu'à de discrètes pointes de toasté, de rose et d'amande toastée. La bouche est fruitée, juteuse, fraîche, gourmande et offre une jolie définition, de la précision, de la gourmandise ainsi que de la précision, une jolie finesse de la structure et un fin gras. En bouche ce vin exprime des notes de pomme charnue/juteuse, de quénette juteuse et plus légèrement de citron associées à de petites touches de litchi rose juteux/charnu, de mandarine ainsi qu'à des pointes de fleurs de pommier, de minéralité racée ainsi qu'à une imperceptible pointe de toastée. Bonne longueur. Une très discrète pointe de noisette sur la rétro. 16.5+/20 93-94/100

• **2018 Beaune "Toussaints" Premier Cru** : (bio) Le nez est fruité, élégant et offre une petite puissance, de l'intensité et de l'harmonie. On y retrouve des notes de cassis sauvage, de violette et plus légèrement de bourgeon de cassis associées à des touches de prune violette ainsi qu'à de fines pointes de réglisse, d'épices douces et à une très discrète pointe de clou de girofle. La bouche est fruitée, équilibrée, élégante, racée et offre de la jutosité, de la gourmandise ainsi qu'un petit gras, de la suavité et une jolie guideline. En bouche ce vin exprime des notes de cassis pulpeux/juteux, de mûre de boysen et plus légèrement de petites baies rouges associées à une touche de prune croquante/acidulée ainsi qu'à de petites pointes de lys, de lilas, de minéralité racée, à une subtile pointe de tabac frais et à une discrète pointe de clou de girofle. Bonne longueur. Les tannins sont précis. Note : 17/20 94/100

• **2018 Beaune "Les Bressandes" Premier Cru** : (bio) Le nez est fruité et offre de la puissance et de la tension. Ce vin gagne à être carafé. On y retrouve des notes de cerise sauvage, de mûre sauvage et plus légèrement de cassis associées à de petites touches de fleurs violette ainsi qu'à une fine pointe de prune, de zan, d'épices douces, à une très discrète pointe de cardamome et à une subtile pointe de minéralité racée/graphite. La bouche est fruitée, harmonieuse, élégant et offre de la jutosité, une jolie finesse du grain, de la minéralité racée, de la pureté aromatique, de la rondeur et une certaine délicatesse dans sa puissance. En bouche ce vin exprime des notes de cassis charnu/crémeux, de mûre pulpeuse/juteuse et plus légèrement de groseille charnue/juteuse associées à des touches de prune charnue/juteuse, de violette ainsi qu'à de fines pointes de chocolat, de zan, de muscade, de fève de tonka et de cardamome verte. Bonne longueur. Une pointe de noisette toastée/appétence sur la fin de bouche. Les tannins sont bien menés, élégants, précis et structurants. Note : 17.25/20 94-95/100

• **2018 Beaune "Marconnets" Premier Cru** : (bio) Le nez est élégant et offre de la richesse justement menée, une jolie finesse du grain et de l'harmonie. On y retrouve des notes de mûre crémeuse, de prune charnue et plus légèrement de cerise charnue associées à de petites touches de fleurs de cerisier, de muscade, d'épices douces ainsi qu'à une pointe de fève de tonka et de cardamome. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame acidulée, de la jutosité, une petite gourmandise, de la tension (en finesse), de la juteuse, de la minutie dans ce vin ainsi qu'une jolie finesse de la rondeur/du gras, du dynamisme et une petite minéralité racée. En bouche ce vin exprime des notes de cerise charnue/juteuse, de prune et plus légèrement de cassis charnu/juteux associées à de petites touches de chocolat, de cardamome, de fève de tonka, de bergamote ainsi qu'à une subtile pointe de noisette toastée. Les tannins sont précis et élégants. Une jolie persistance et une subtile mâche sur la fin de bouche/persistance. Note : 17.5/20 95/100