

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

MILLÉSIME 2018

Historique !

YONNE • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS
Les meilleurs vins et producteurs

RENCONTRE
Marc Colin
Bernard Mollard
Bernard Morey
Les compères

GASTRONOMIE
Château de
Vaulx-de-Lugny
La Maison
en Bourgogne

DÉGUSTATION
ÉVÉNEMENT
Albert Morot
Clos des Porrières
de 2017 à 2020

CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2018

Incontournable

ALBERT MOROT

Geoffroy Choppin de Janvry a repris en 2000 le domaine de sa tante Françoise Choppin. Dès 2007 et 2008, il a lancé les premières expérimentations en agriculture biologique pour être certifié Ecocert en 2015. Les vinifications sont les moins interventionnistes possibles : « Le plus gros travail se réalise à la vigne avec la maîtrise des rendements, le labour de sols et l'effeuillage selon les millésimes ». Le domaine, constitué de 8,40 hectares pour 12 cuvées - dont 8 premiers crus de Beaune - est situé à quelques minutes de ses vignes, ce

qui facilite grandement le suivi et la réactivité des travaux agricoles face à certaines intempéries ou maladies. « Le domaine travaille en levures indigènes et n'a pratiqué aucun pigeage sur le millésime 2018, privilégiant uniquement les remontages » déclare le vigneron. La cuverie est équipée de cuves inox thermorégulées. Pour ce millésime 2018, millésime chaud avec une forte concentration en sucres, la macération a été de 15 à 20 jours, un peu plus courte que d'habitude. Le vin est élevé ensuite 14 mois avec 20 à 25% de fûts neufs. Les vins, non collés, sont très légèrement filtrés ». Le domaine reçoit volontiers les particuliers sur rendez-vous pour déguster les derniers millésimes à la vente.

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 39

Beaune premier cru rouge Bressandes - 17,5
Voilà un domaine aussi discret, que très, très sérieux. Nouvelle démonstration avec ce Bressandes magistral, à la robe intense, aux arômes riches, précis, fins de

fruits noirs bien mûrs, de fleurs et d'épices... Le vin est opulent, charnu, concentré, élégant, tout en conservant un velouté très beauvois.

Beaune premier cru rouge Cent Vignes - 17
Arômes intenses, précis, où l'on retrouve tout le registre des fruits noirs : cerise, myrtille, mûre, sureau... Bouche riche, tendre, soyeuse, charnue et raffinée.

Beaune premier cru rouge Marconnets - 16,5
Robe soutenue. Arômes riches et précis de fruits noirs, d'épices, de réglisse... Le vin est juteux, dense, pur, long en bouche, racé !

Beaune premier cru rouge Les Aigrots - 16
Arômes riches de fruits noirs, enrobés d'une note boisée-moka... Le vin est dense, charnu, soyeux, tendre, long et harmonieux.

Savigny-les-beaune premier cru rouge La Bataillère aux Vergelles - 15,5
Robe intense. Arômes discrets de fleurs, d'épices... Le vin est dense, frais, charnu, bien équilibré et long en bouche.

Beaune premier cru rouge Les Teurons - 15

Savigny-les-beaune premier cru blanc La Bataillère aux Vergelles - 14,5

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2020

Millésimes interactif Vins Cèpages Bordeaux Ethique Bio Champagne

Terroir Loire Corbières Alsace Vignerons Passion Pouilly Rosés Typicité Bio Grand Cru Saint-Émilion

LE GUIDE 12,90€ PDF offert

— BEAUNE —

ALBERT MOROT
Geoffroy Choppin de Janvry
Château de la Creusotte
20, avenue Charles Jaffelin 21200 Beaune
Tél. 03 80 22 35 39
e-mail : geoffroy@albertmorot.fr
www.albertmorot.fr

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

Superbe **Beaune Premier Cru rouge Les Aigrots 2016**, Pinot noir, élevé 14 mois en fûts de chêne français, très équilibré, de robe pourpre intense, au nez envoiétant de truffe et de violette, épice, avec ce charnu caractéristique, cette pointe d'épices et cette structure à la fois puissante et souple (28€). Nous continuons avec ce **Savigny-les-Beaune Premier Cru blanc La Bataillère aux Vergelles Monopole 2017**, Chardonnay, élevé 12 mois en fûts de chêne français, au bouquet fleuri, avec ces notes de noisette et de miel, puissant, tout en finesse, un vin à ouvrir sur un vol-au-vent (22€). Nous avons beaucoup aimé le **Beaune Premier Cru blanc**

Les Aigrots 2017, Chardonnay, élevage 12 mois en fûts de chêne français, de bonne bouche, très

charmeur, aux connotations complexes où dominent les fleurs, très harmonieux, (31 €) très réussi comme leur **Beaune Premier Cru rouge Les Cents-Vignes 2016**, Pinot noir, élevé 14 mois en fûts de chêne français, se révèle riche et parfumé en bouche (griotte, humus, réglisse), marqué par son terroir, avec beaucoup de charme (28€).

Agriable **Beaune Premier Cru rouge Les Bressandes 2016**, Pinot noir, élevé 14 mois en fûts de chêne, très aromatique, bien équilibré, au nez subtil où dominent le cuir et la griotte, d'une jolie concentration en bouche, aux tanins présents et savoureux (32€). Et nous terminons avec ce très bon **Beaune Premier Cru rouge Les Teurons 2016**, Pinot noir, élevé 14 mois en fûts de chêne, coloré et intense, aux tanins bien équilibrés, alliant charpente et souplesse, avec des arômes mûrs et complexes de cassis et de groseille, est riche en bouche, d'excellente évolution (32€).

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2020

1 500 dégustateurs professionnels
10 000 vins sélectionnés

ALBERT MOROT Bressandes 2016

1^{er} cru 6000 30 à 50 €

Si le château de la Creusotte possède un parc magnifique, non loin de celui de la Bouzaise, il a d'autres atouts dans sa cave également. Régulier en qualité, ce domaine beaunois de 8 ha exploite une jolie collection de 1^{ers} crus.

Ce 1^{er} cru tient son nom de Jean Bressans, chanoine de Beaune qui vécut au XIII^{es}. Cette cuvée offre tout « ce qui fait » un beaune : une robe foncée, un nez mariant fruits rouges et noirs, du volume, des tanins fins et un fruité gourmand. 2020-2026

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

N°149 7,50 €

Beaune 2016 et 2017

Pépites à (re) découvrir

Les vins de Beaune, et notamment les premiers crus, relativement méconnus, présentent un excellent rapport qualité/prix. C'est le moment de profiter des pépites dévoilées par notre sélection, dans les deux excellents millésimes 2016 et 2017.

C'est l'un des paradoxes de la Bourgogne : Beaune, capitale des vins, mondialement célèbre grâce à ses hospices, son patrimoine et l'étendue de son offre gastronomique, produit des vins parmi les plus injustement méconnus de la région. François Labet, qui exploite cinq hectares dans le Dessus des Marconnets, les Monnières et le premier cru Coucheries le regrette : « L'appellation ne possède pas une image forte. Il y a ici beaucoup d'excellents domaines et un négoce de qualité, mais pas de vrai leader, pas de domaine phare capable de tirer l'appellation et de la mettre dans la lumière ». Beaune souffre aussi, si l'on peut dire, de la richesse de son offre : ce vaste vignoble (plus de 400 hectares), l'un des plus importants de Côte-d'Or, a consacré quarante-deux premiers crus, représentant 70% de sa surface, et pas toujours revendiqués sur les étiquettes car souvent assemblés. Si l'on ajoute à cela la diversité des terroirs et des styles de vins, on comprendra que l'amateur puisse s'y perdre... et se diriger vers des vignobles plus faciles à comprendre.

Il n'y a rien de commun entre les Marconnets, côté nord, en bordure de l'autoroute A6, et le Clos de Mouches, au sud, en limite de Pommard, pour suit François Labet. Les premiers crus situés les plus au nord du vignoble, côté Savigny, sont réputés produire les vins les plus intenses et puissants. Au sud, ils se révèlent plus souples et ronds, un constat nuancé, comme partout en

Bourgogne, par le travail conduit par chaque domaine, dans la vigne et en cave. Les meilleurs beaunois et beaunes 1^{ers} crus n'ont en tout cas rien à envier à leurs voisins mieux identifiés de Pommard, de Volnay et de la Colline des Cortons. L'appellation possède en effet plusieurs climats de grande qualité, qui, entre de bonnes mains, donnent naissance à des rouges et à quelques blancs de haut niveau. On pourra notamment citer -liste non exhaustive-, les Fèves, de Volnay et l'élégance, les Teurons, les Bressandes, les Marconnets, le Clos-du-Roi et bien entendu les Grèves, dont le raffinement et le soyeux ont peu d'égaux. Située dans les Grèves, la Vigne de l'Enfant-Jésus, monopole de la Maison Bouchard Père et Fils, présente un supplément de chair qui en fait un « must » de la Bourgogne. Le Clos des Mouches est quant à lui célèbre pour ses blancs de très longue garde, au niveau des meilleurs de la Côte de Beaune.

2016 et 2017 sont ici, dans des styles opposés, deux très bons millésimes. 2016, qui a donné aux vigneronnages quelques sueurs froides, peut même, chez les meilleurs, être qualifié d'exceptionnel. « Le printemps, difficile et humide, a provoqué une grosse pression de mildiou. Et il y a eu l'épisode de gel des 27 et 28 avril. On a passé beaucoup de temps dans les vignes pour une maigre récolte », explique Marc Cugney, directeur technique du Domaine Bertheleot. Les meilleurs rouges se montrent riches, très concentrés, gorgés de fruit frais. Ils s'annoncent de

longue garde. 2017, à l'inverse de 2016, s'est révélé facile à gérer sur le plan viticole. « Après un hiver très froid, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions. L'été chaud et sec a entraîné quelques blocages de maturité et il ne fallait pas trop se précipiter pour vendanger, même si les acidités maliques baissaient vite », se rappelle Frédéric Weber, maître de chai chez Bouchard Père et Fils. Les meilleurs rouges se montrent charmeurs, délicats mais avec du fond. Les blancs se révèlent équilibrés, moins solaires que les 2015, moins vifs que les (excellents) 2014. Un mot enfin sur le rapport qualité/prix des vins de notre sélection. Avec un grand nombre de bouteilles à moins de 30 €, il se révèle excellent. C'est le moment d'en profiter.

Textes : Jean-Philippe Chapelon
Photographies : Thierry Gaudillière
et Jean-Philippe Chapelon

REPÈRES

Source : BVR
Commune de production : Beaune.
Rouges : 359,53 hectares, dont 277,74 en 1^{er} cru.
Blancs : 50,34 hectares, dont 34,05 en 1^{er} cru.
42 climats classés en 1^{er} cru, représentant 70% de la surface plantée.

GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

BEAUNE,

villages et premiers crus, rouges et blancs 2016, 2017

RÉSULTATS
LE COIN DES TRÈS BONNES AFFAIRES !

Beaune, c'est le coin des très bonnes affaires ! Les prix vont un peu dans tous les sens, mais on y trouve encore beaucoup de grands vins à des prix parfaitement abordables, autour des 25-30 euros la bouteille de premier cru et parfois moins. Très franchement, qu'est ce qu'un Grèves, Bressandes, Clos des Mouches, Teurons, Clos du Roi, Vignes Franches, Avaux, Cent-Vignes, Fèves... à à enlever aux meilleurs premiers crus des villages voisins ? Pas grand-

chose et pourtant les beaunes sont parfois vendus deux fois moins chers. Et puis beaune, c'est un style, avec bien sûr les variantes liées aux climats, mais un espèce d'air de famille de vins rouges « solaires » et qui restent élégants, avec de beaux tanins veloutés, de la richesse et de vrais potentiels de garde de grands vins de Bourgogne ; les blancs sont plus rares, avec un « épicerie » dans le Clos des Mouches ou les meilleurs vins atteignent le niveau des

premiers crus produits plus au sud de la Côte de Beaune. Profitez donc de tout cela, avec dans ce guide d'achat deux millésimes différents, mais aux résultats très homogènes. Les 2016 sont rares, en raison du gel, mais bien structurés, charnus, droits ; quant aux 2017, ceux qui ont su réguler les rendements ont produit des vins rouges charnus, gourmands, sur le fruit, qui pourront se déguster jeunes et des vins blancs bien équilibrés.

ALBERT MOROT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 39

Beaune premier cru rouge

Les Grèves 2017 (32 €) - 18
Arômes superbes, riches, profonds, concentrés et élégants de cerises noires, de violettes, enrobés de fines notes boisées-moka... Le vin est plein, dense, velouté, gourmand, harmonieux. Grand vin de garde !

Beaune premier cru rouge

Les Teurons 2017 (31 €) - 17,5
Issu d'une vieille vigne de 55 ans, ce superbe premier cru révèle une robe soutenue et des arômes riches, élégants de fruits noirs, d'épices... Le vin est très typé beaune : velouté, tendre, élégant, avec beaucoup de fond.

Beaune premier cru rouge

Marconnets 2017 (31 €) - 17
Le domaine réalise une fois de plus un « carton » impressionnant avec 13 premiers crus sélectionnés sur 14... Arômes doux, élégants, de fleurs, de fruits noirs composés, d'épices douces, de cacao. Bouche opulente, avec un fruité « sucré » bien présent, des tanins nobles et une belle longueur.

Beaune premier cru rouge Teurons 2016 (32 €) - 17
Robe violacée, brillante. Arômes expressifs de cerises noires, de myrtilles, de mûres... Le vin est riche, gourmand, tendre, fin et harmonieux.

Beaune premier cru rouge

Les Bressandes 2017 (31 €) - 16,5
Arômes profonds, discrets, de fruits noirs, de fleurs... Le vin est encore sur la réserve, mais il y a du fond de la matière, la longueur, un bel équilibre et beaucoup de classe. Patience...

Beaune premier cru rouge

Cent-Vignes 2017 (28 €) - 16
Arômes intenses de fruits rouges et noirs, complétés de notes d'épices, de boisé-vanillé. Le vin est charnu, tendre, soyeux et généreux.

Beaune premier cru rouge Aigrots 2017 (28 €) - 15,5
Robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs bien mûrs, enrobés de notes épicées, réglissées... Le vin est compact, avec de la chair, des tanins encore fermes, mais un beau potentiel.

Beaune premier cru rouge

Cent-Vignes 2016 (28 €) - 15,5
Arômes discrets de fruits rouges et noirs, avec une note boisée-grillée. Le vin est consistant, harmonieux, avec un fruité généreux, des tanins structurants et une bonne longueur. Du potentiel !

Beaune premier cru rouge

Bressandes 2016 (32 €) - 15

Beaune premier cru rouge

Toussaints 2017 (28 €) - 14,5

Beaune premier cru blanc

Aigrots 2017 (30 €) - 14,5

Beaune premier cru rouge

Toussaints 2016 (28 €) - 14,5

Beaune rouge

Dessus des Marconnets 2017 (19 €) - 14,5

LES MEILLEURS VINS
+ DE VINS DU MONDE + DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane + desseauve

2020

Flammarion

DOMAINE ALBERT MOROT

★ ★ ★ ★ ★

Pour les amateurs de beaunes rouges dont nous sommes, une dégustation de la production du domaine permet de montrer bien des facettes de l'appellation quand elle est bien représentée comme ici. Diplôme d'œnologie de l'université de Montpellier en poche, Geoffroy Choppin de Janvry s'est installé ici en 2000 afin d'y insuffler une viticulture plus saine (certifiée bio en 2015), aux rendements faibles, et des méthodes de vinification très peu interventionnistes où l'usage du soufre n'apparaît qu'à la fin d'un long élevage dans les caves fraîches du domaine.

- Beune premier cru Les Aigrots 2017 Sec 2020-27 28 € 16
- Beune premier cru Les Bressandes 2017 Sec 2021-28 31 € 16,5
- Beune premier cru Les Cents Vignes 2017 Sec 2020-27 28 € 15,5
- Beune premier cru Les Marconnets 2017 Sec 2020-26 31 € 15,5
- Beune premier cru Les Teurons 2017 Sec 2020-27 31 € 16,5
- Beune premier cru Les Toussaints 2017 Sec 2020-27 28 € 15
- Savigny-lès-Beaune premier cru La Bataillère aux Vergelesses 2017 Sec 2020-26 24 € 14,5

France, Beaune premier cru, Les Teurons, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
16,5 /20 **bd** 30-50€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
Un hectare de vignes de 55 ans pour une superbe texture, l'une des plus abouties des premiers crus de Beaune avec en finale une délicatesse ravissante.

France, Beaune premier cru, Les Marconnets, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
15,5 /20 **bd** 30-50€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
Petite parcelle de 0,3 hectare avec des vignes de 60 ans, plantées sur un terroir assez haut en altitude. Il donne un vin plus froid, de grande fraîcheur avec une finale sur les fruits à noyau.

La Bataillère aux Vergelesses, France, Savigny-lès-Beaune premier cru, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
14,5 /20 **bd** 20-30€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
Enclave de 180 ares dans les Vergelesses et monopole du domaine. Très fruits rouges, de bonne longueur, il est porté par les aïrelles qui tendent la finale.

La Bataillère aux Vergelesses, France, Savigny-lès-Beaune premier cru, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
14,5 /20 **bd** 20-30€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
Blanc tout en tension à la minéralité crayeuse, la finale est longiligne.

France, Beaune premier cru, Les Toussaints, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
15 /20 **bd** 20-30€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
Située entre Les Grèves et les Cent Vignes sous les Bressandes, cette parcelle de 0,77 hectare de vignes plantées il y a 45 ans montre une délicatesse d'attaque inhabituelle. La finale en revanche est assez tendue, sur un tannin affirmé quoique civilisé.

France, Beaune premier cru, Les Bressandes, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
16,5 /20 **bd** 30-50€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
La cuvée la plus aboutie du domaine par son volume et son intensité de bouche est ce bressandes. Un titre qu'elle dispute aux teurons plus orientée vers la finesse ultime, jus très fin, dense, généreux dans le millésime, avec de superbes nuances florales de pivoine et de violette.

France, Beaune premier cru, Les Aigrots, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
16 /20 **bd** 20-30€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
Proche du clos des mouches, l'hectare de vignes de ce climat est sensible aux millésimes. 2017 le voit marqué par l'acidité, une légère onctuosité de fin de bouche le rééquilibre. Encore dans les limbes, nous lui voyons un potentiel certain.

France, Beaune premier cru, Les Cents Vignes, Sec, 2017

NOTE DE L'EXPERT 1 BUDGET
15,5 /20 **bd** 20-30€

COMMENTAIRE DE L'EXPERT
La couleur pourpre de ce jus de vignes presque sexagénaires impressionne. La fin de bouche trahit l'exposition solaire de ce climat qui lui donne un supplément de rondeur agréable. L'ensemble est gourmand et fin.



- 2016 Beaune "Les Cent Vignes" Premier Cru 90
Smoky aromas and firm tannins show that this wine is still young. With the backing of red fruits, it has a good future. Acidity and a solid structure still show strongly, so wait to drink until 2023. - R.V. Published 12/1/2019
- 2016 Beaune "Les Bressandes" Premier Cru 93
A concentrated, ripe wine with the potential for great fruit as well as structure, this already offers bold fruits. With its tannins and juicy red berry flavors, it will be a fine wine from 2023. - R.V. Published 12/1/2019
- 2016 Beaune "Les Teurons" Premier Cru 94
This firm structured wine is rich in tannins and juicy black fruits. It shows plenty of fruit concentration which pushes through its dense structure. Drink from 2024. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Aigrots" Premier Cru White 92
Situating towards the southern end of the Beaune vineyards, this premier cru produces both red and white wines. This wood-aged wine is rich both from its toasty and the yellow fruits that add warmth. It is still young and finding full expression. The wine will be better from 2022. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Dessus des Marconnets" 90
A parcel just above the Marconnets Premier Cru vineyard has produced this well-structured wine. Ripe red-berry fruits give a preserving plenty of freshness. Drink this from 2022. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Savigny-lès-Beaune "La Bataillère Aux Vergelesses" Premier Cru 90
A ripe, rounded wine very much in the generous style of Savigny, this is already delicious. Produced from organically grown grapes, the wine has a young structure, still plenty of acidity and a good balance. Drink from 2021. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Cent-Vignes" Premier Cru 95
This is always a major wine from this producer. In this exuberant vintage, the wine is bursting with tannins and a powerful black-cherry element, which give it considerable aging potential. The wine should not be drunk before 2024. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Aigrots" Premier Cru 93
The red wine from this dual-color premier cru is structured and dense, as betis a wine from a vineyard close to Pommard. The black fruits are equally solid, with a smoky edge from the wood aging still in play. Drink this wine from 2023. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Bressandes" Premier Cru 93
Produced, like all this grower's wines, from organically grown grapes, this bottling has great fruit purity and dense tannins. Red-cherry fruitness contrasts with the dark texture of a wine at least 2023. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Marconnets" Premier Cru 94
This full, ripe wine from comes from a vineyard right across the freeway from Savigny-lès-Beaune. The rich texture and dense, structured black fruits are already impressive, full of juicy acidity and tannins. All this suggests aging potential, so drink from 2023. - R.V. Published 12/1/2019
- 2017 Beaune "Teurons" Premier Cru 94
In the heart of the massive run of premier crus on the slopes above the city of Beaune, this vineyard has produced a wine with powerful tannins and great swathes of black fruits. It needs to age and will not be ready until 2023. - R.V. Published 12/1/2019



Wine Spectator

90

ALBERT MOROT
Savigny-lès-Beaune La Bataillère aux Vergelesses 2016

A lean style, featuring a tight band of currant, cherry, rose hip, mineral and spice flavors. Ends with a chorus of agitated tannins. Best from 2022 through 2033. 250 cases made, 10 cases imported. (Feb 28, 2019)

WineSpectator.com

Wine Spectator

90

ALBERT MOROT
Beaune Teurons 2016

A rich, juicy red, this boasts cherry, plum, spice and subtle licorice flavors. Firms up on the finish, where dense tannins linger, yet this remains balanced and long. Slightly rustic in feel. Best from 2021 through 2033. 350 cases made, 20 cases imported. (Feb 28, 2019)

WineSpectator.com

Wine Spectator

91

ALBERT MOROT
Beaune Toussaints 2016

This round red exhibits cherry, plum, earth, tobacco and iron flavors. The dense structure leaves a grainy feel on the lingering finish. Balanced, if a bit chunky. Best from 2022 through 2033. 300 cases made, 20 cases imported. (Feb 28, 2019)

WineSpectator.com

Wine Spectator

92

ALBERT MOROT
Beaune Aigrots 2016

Black cherry, black currant, violet, earth and mineral flavors are buoyed by a vibrant structure in this sleek red. Silky and succulent, with a lingering, chalk- and stone-inflected finish. Best from 2022 through 2035. 300 cases made, 20 cases imported. (Feb 28, 2019)

WineSpectator.com

Wine Spectator

92

ALBERT MOROT
Beaune Cent-Vignes 2016

This is silky, boasting cherry, strawberry and floral flavors, with flashes of mineral and underbrush. Vibrant acidity keeps this flowing, while dusty tannins try to supply the brakes. Best from 2022 through 2035. 500 cases made, 20 cases imported. (Feb 28, 2019)

WineSpectator.com

Allen Meadows' BURGHOUND.COM
The ultimate Burgundy reference

2017Beaune "Grèves" 1 ^{er}red88
2017Beaune "Marconnets" 1 ^{er}red89
2017Beaune "Teurons" 1 ^{er}red89
2017Beaune "Toussaints" 1 ^{er}red87
2017Pommardred88
2017Savigny-lès-Beaune "La Bataillère aux Vergelesses" 1 ^{er}red91
2017Beaune "Les Aigrots" 1 ^{er}white89
2017Savigny-lès-Beaune "La Bataillère aux Vergelesses" 1 ^{er}white88

2017Beaune "Aigrots"red88
2017Beaune "Bressandes" 1 ^{er}red90
2017Beaune "Cents Vignes" 1 ^{er}red89
2017Beaune "Au Dessus de Marconnets"red89

2017 Savigny-lès-Beaune "La Bataillère Aux Vergelesses" white : Discreet wood influence surrounds the citrus-inflected white orchard fruit aromas that display floral top notes. The nicely rich and generously proportioned middle weight flavors possess acceptable verve on the delicious finish. This very forward effort should drink well shortly after release.88/2020+

2017 Beaune white "Les Aigrots" : A slightly fresher and certainly airier array is composed by notes of cool pear, apple and acacia blossom. The more vibrant medium weight flavors exude a subtle bead of minerality before concluding in a sneaky long and equally delicious finish. This too should drink well early on.89/2021+