

BOURGOGNE

N°136 6,50 €

AUJOURD'HUI

**SUPERBES VINS ROUGES CHARNUS
VINS BLANCS BIEN ÉQUILIBRÉS**

2016

UN MILLÉSIME TOMBÉ DU CIEL !

- **CHABLIS**
- **CÔTE DE NUITS**
- **CÔTE DE BEAUNE**
- **CÔTE CHALONNAISE**
- **MÂCONNAIS**

1 300 VINS SÉLECTIONNÉS POUR VOTRE CAVE



RENCONTRE

**Jean-Hugues
Goisot**

*Vigneron dans
l'Auxerrois (89)*

Le diplomate



CHOSSES VUES

**Des fleurs
et des
terroirs**

VINSVESTIBEL 8488876-110176
L 28623 - 136 - F : 6,50 € - RD



BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE, SAVIGNY-LES-BEAUNE,

villages, premiers crus, grands crus, rouges et blancs

RÉSULTATS HORS NORMES

255 échantillons avaient été dégustés sur le millésime 2015. 87 en 2016... Les trois villages regroupés dans cette dégustation font partie des plus touchés par le gel en 2016 avec une perte globale de l'ordre des trois-quarts de la production. Dans beaucoup de cas, les producteurs ont assemblés la micro-production récoltée sur plusieurs climats pour commercialiser une cuvée de premier cru qui représente un volume significatif. Ne traînez donc pas pour réserver vos bouteilles et ce d'autant que les pourcentages de réussite sont très élevés, supérieurs même à Savigny et Beaune, d'une dizaine de point à ceux enregistrés en 2015. Dans les parcelles où il restait

suffisamment de raisins de première génération, l'effet concentration des petits rendements a joué à plein. Les vins, rouges comme blancs, seront rares mais excellents.

Beaune : 32 vins présentés - 26 sélectionnés
81,5% de réussite.

Chorey-les-beaune : 16 vins présentés
8 sélectionnés - 50% de réussite.

Savigny-les-beaune : 39 vins présentés
31 sélectionnés - 79,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14.
Vous pouvez demander ces notes à l'adresse
e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr



Entreprise certifiée ou en cours de conversion
à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les dégustations de *Bourgogne Aujourd'hui* sont faites avec
le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.
Beaune premiers crus : 20 à 50 €.
Savigny premiers crus : 15 à 30 €.
Villages : 12 à 25 €.

ALBERT MOROT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 39

Beaune premier cru blanc Aigrots - 17

Arômes riches, mûrs, de fruits jaunes, d'épices... Le vin est puissant, ample, long en bouche, à la fois gras et bien tendu par la minéralité.

Beaune premier cru rouge Toussaints - 16

Le vin était « chahuté » par son élevage le jour de la dégustation, mais l'ensemble est soyeux, dense, long en bouche et bien équilibré. Patience...

Beaune premier cru rouge Les Teurons - 15,5

Arômes frais, élégants, de cassis, de cerises, d'épices... La bouche est bien équilibrée, longue, avec un joli fruité juteux et gourmand.