

■ **DOMAINE  
ALBERT MOROT**  
1<sup>er</sup> cru Bressandes

Rouge. Une parfaite maturité. Le jus est concentré. Tout cela doit se mettre en place. Une trame à faire pâlir quelques pommards. **25 €**

**Le Guide des meilleurs vins de France  
2013**

■ **Domaine Albert Morot**

BEAUNE PREMIER CRU

★

**G**eoffroy 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 Bataillère. 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 : le savigny libère un fruit vraiment gourmand, le jus est bon avec une belle fraîcheur. La série des beaunes 2010 se montre plus loquace que celle des 2009, le fruit est nettement plus juteux. Si le Cent Vignes est serré et anguleux, nous nous régalaons avec Les Marconnets, le vin est policé, avec un fruit éclatant. Le Teurons est plus ferme, construit sur une matière de belle qualité. Avec ses notes florales et sa texture raffinée, le Grèves est le plus beau. Le pommard est conforme à ce que l'on est en droit d'attendre de ce village.

■ Beaune Premier Cru Cent Vignes 2010	26 € 14,5
■ Beaune Premier Cru Grèves 2010	28 € 16
■ Beaune Premier Cru Marconnets 2010	28 € 16
■ Beaune Premier Cru Teurons 2010	28 € 15
■ Beaune Premier Cru Toussaints 2010	26 € 14,5
■ Pommard 2010	24 € 15,5
■ Savigny-lès-Beaune Premier Cru La Bataillère Aux Vergelesses 2010	23 € 15

**Rouge** : 8,25 hectares.

Pinot noir 100 %

**Blanc** : 0,25 hectare.

Chardonnay 100 %

**Production moyenne** : 36 000 bt/an

Domaine Albert Morot, Château de la Creusotte,

20, avenue Charles-Jaffelin, 21200 Beaune

Tél. : 03 80 22 35 39 Fax : 03 80 22 47 50

E-mail : albertmorot@aol.com

Vente : au domaine

Sur rendez-vous.

Propriétaire : Geoffroy Choppin de Janvry

**ALBERT MOROT Cent-Vignes 2009 ★★**

■ 1<sup>er</sup> cru 6 000 ■■ 20 à 30 €

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. Trois 1<sup>ers</sup> crus sont retenus ici, dont ce Cent-Vignes qui a disputé la finale des coups de cœur. Ses arguments : une belle robe rubis soutenu ; un nez intense de fruits rouges compotés, de réglisse et de cacao ; un palais élégant et racé, rond et persistant. Un vin bien représentatif de ce millésime solaire, déjà séducteur en diable mais qui s'épanouira pleinement dans quatre ou cinq ans. Cité, le 1<sup>er</sup> cru Toussaints 2009 rouge (4 000 b.), né sur ce climat en forme de triangle enclavé sous les Bressandes et entre les murets des Grèves et des Cent Vignes, est un beaune plein et finement charpenté qu'il faudra carafier si vous voulez l'apprécier maintenant. Le 1<sup>er</sup> cru Aigrots 2009 rouge (4 000 b.), équilibré, aux tanins fondus, est également cité et s'appréciera dans deux ans sur du gibier.

📍 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

📄 🍷 🌿 r.v.

Millésime 2011  
Un grand séducteur

**ALBERT MOROT**

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 39

**Beaune premier cru rouge Bressandes - 16**

Robe intense, brillante. Arômes frais, nets, de fruits rouges. En bouche, le fruité est charnu, suave, dense, le boisé bien intégré au vin, le tout avec une bonne longueur.

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

Comme pour le Bressandes ci-dessus, ce vin exprime un fruité bien mûr, gourmand, le tout avec beaucoup de persistance et un caractère plus tendre, plus "aérien".



**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. Belle réussite globale en 2010 avec les vins fermes mais équilibrés attendus.

**BEAUNE PREMIER CRU LES CENT VIGNES 2010**

Rouge | 2016 à 2022 | 26 € **16/20**

Aux antipodes du marconnets, ce beaune tout en tefidresse et en harmonie séduira en premier, et sans doute surprendra le moins le public.

**BEAUNE PREMIER CRU LES MARCONNETS 2010**

Rouge | 2017 à 2025 | 28 € **16/20**

Toujours un peu sauvage et violacé dans sa robe, ferme, puissant, haut en couleur mais certainement prometteur.

**BEAUNE PREMIER CRU LES TEURONS 2010**

Rouge | 2017 à 2025 | 28 € **17/20**

Le plus harmonieux des beaunes 2010 du domaine, arômes de violette et d'épices, texture délicate, ensemble plein, franc et racé.

**BEAUNE PREMIER CRU LES TOUSSAINTS 2010**

Rouge | 2018 à 2025 | 26 € **16,5/20**

Note florale classique, beaucoup de finesse et d'harmonie malgré la fermeté du tanin, beaune classique et de garde.

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU LA BATAILLÈRE  
AUX VERGELESSES 2010**

Rouge | 2018 à 2025 | 23 € **17/20**

Grande délicatesse aromatique, ensemble racé, complexe, étonnant, et qui retrouve en 2010 sa suprématie même sur les meilleurs beaunes, hautement recommandé.

The 2009 Beaune Aigrots is cool, inward and reticent. Tar, smoke, licorice and a host of dark aromas and flavors develop with time, adding considerable complexity and nuance. There is great depth in the glass, but also a bit of wildness that adds quite a bit of character. Ideally, readers should give the Aigrots another 2-3 years to soften.

2009 Beaune les Cent Vignes

Rating: 91+ Drink 2014 - 2024

The 2009 Beaune Cent-Vignes is gorgeous. Juicy dark cherries, flowers, mint and minerals come to life in the glass in this deep, expressive wine. The tannins are quite firm and the structure is imposing, so readers will have to be patient. There is little doubt the Cent-Vignes will be stellar in a few years.

2009 Beaune les Teurons

Rating: 92+ Drink 2014 - 2024

The 2009 Beaune Teurons is high-class juice. Sweet dark cherries, plums, incense, graphite and spices caress the palate in this supple, juicy Burgundy. The firm, classic sense of structure is never too far away but the 2009 Teurons nevertheless comes across as sexy and voluptuous for a young Beaune. A final burst of fruit informs the juicy, knock-out finish. I loved it.

2009 Albert Morot Beaune les Toussaints

Rating: 92+ Drink 2014 - 2024

The 2009 Beaune Toussaints is one of the sexiest, juiciest of these 2009s from Morot. Freshly cut flowers, raspberries, spices and licorice jump from the glass. The Toussaints boasts striking inner perfume and fabulous balance. With a little air the wine can be enjoyed today, but it would be a shame not to give this another 1-2 years in bottle to shed some of its tannins.

---

**Allen Meadows'**

**2nd Quarter, 2012**

**Issue 46**

B U R G H O U N D . C O M®  
THE ULTIMATE BURGUNDY REFERENCE

Geoffroy Choppin de Janvry said that 2010 was "saved by the small harvest. We had a lousy flowering which produced a high incidence of shot berries. At the time I was bothered because while it wasn't clear exactly how much smaller the ultimate crop would be, to know that you're starting off with reduced quantities wasn't good news. In the end though it's funny how Mother Nature, in a sense, knows what she's doing because given how cool the summer was a full crop would never have ripened properly. So, in my view it's much better to have a smaller crop of excellent quality than a full crop of mediocre quality that no one wants and that you can't in good conscience sell. We picked between the 25<sup>th</sup> and the 29<sup>th</sup> of September and brought in very ripe and clean fruit. Potential alcohols were just about perfect at roughly 13% and thus I chaptalized nothing. While quantities were down between 30 and 40%, I really like the wines as they're entirely classic, pure and linear with everything that they need for a long maturation. For me, they remind me of a deeper and slightly riper version of 2002."

**2010 Savigny-lès-Beaune "La Bataillère":** (87-90)/2015+

(a *monopole* within Les Vergelesses). An impressively complex nose of earth- infused plum, violet and a hint of game merges into delicious, round and seductively textured middle weight flavors that culminate in a naturally sweet, mouth coating finish. This very forward effort should drink well young.

**2010 Beaune "Cents Vignes":** (89-91)/2016+

An exceptionally fresh and expressive nose features pretty red currant and raspberry aromas that are cut with notes of earth and wood spice. There is lovely refinement to the medium-bodied flavors that possess that beguiling sense of tension on the balanced and persistent finish. A wine of finesse.

**2010 Beaune "Les Marconnets":** (90-92)/2020+

(a .67 ha parcel of 50+ year old vines). A cool, restrained and somber nose of purple fruit and violets leads to intense, precise and equally restrained middle weight flavors that ooze a fine minerality on the dusty, mouth coating and notably firmer finish. The tannins are ripe and well-integrated but given how compact this is at present I wouldn't be inclined to open one too early.

**2010 Beaune "Toussaints":** (90-92)/2017+

This is also quite restrained even though there is good ripeness to the cool plum, red currant and kirsch suffused nose. There is fine volume to the very round, rich and relatively generous flavors that possess a velvety mouth feel as there is plenty of tannin-buffering dry extract present, especially on the firm, long and beautifully well-balanced finale. Lovely juice that is built to age.

**2010 Beaune "Les Aigrots":** (89-92)/2017+

(from 15+ year old vines). Reduction renders the nose difficult to assess though there is plenty of zest to the more obviously mineral-driven flavors that possess excellent delineation on the focused, persistent and linear finish. This is often on the edgy side young and while this is clearly quite firm, it is not unduly backward.

**2010 Beaune "Les Bressandes":** (90-93)/2018+

Here too there is enough reduction to block an evaluation of the nose but not so much that it is impossible to see that the underlying fruit is ripe. There is good volume to the utterly delicious and fleshy flavors where the supporting tannins are clearly much finer than those of the Aigrots, all wrapped in a classy, pure and refined finish. A classic Bressandes of style and grace.

**2010 Beaune "Les Teurons":** (91-93)/2022+

In contrast to all of the preceding wines here the nose is distinctly floral in character while combining with red currant and wild red berries aromas. There is a beautiful sense of tension and delineation to the linear and driving mineral-inflected finish. This is also markedly more firmly structured than any wine in the range with the exception of the Marconnets. Excellent quality and worth a look, at least if you have the patience.

**2010 Pommard:** (87-89)/2016+

(from La Rue au Porc). A discreet touch of wood frames markedly ripe red berry liqueur aromas that precede clean, delicious and well-delineated middle weight flavors that possess firm but not hard tannins, all wrapped in a lingering if not particularly complex finish. A perfectly competent *villages*.