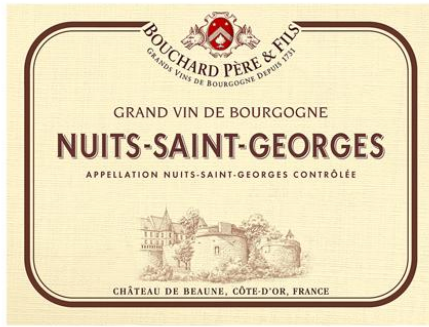


Nuits Saint Georges 2007



Origine :
Élevé et mis en bouteille par Bouchard Père & Fils

Classification :
Appellation village

Localisation :
Nuits Saint Georges - Côte de Nuits - Côte d'Or

Cépage : 100% Pinot Noir

Sol : Caillouteux, argilo-calcaire avec de larges dépôts dus à l'érosion

Surface totale de l'appellation : 175 ha (Bouchard Père & Fils n'en élève qu'une partie)

J'ai vraiment beaucoup aimé ce vin prometteur. Une robe assez soutenue, un nez de cacao, de griotte à l'alcool et de groseille. La bouche est tendue, ferme avec des petits tannins dessinés en finale.

Une bouteille qu'il faut attendre, mais qui est pleine de qualité.

Nuits Saint Georges Les Cailles 2006



Origine : Domaine Bouchard Père & Fils
Récolté, élevé et mis en bouteille par Bouchard Père & Fils

Classification :
Premier Cru

Localisation :
Nuits Saint Georges - Côte de Nuits - Côte d'Or

Cépage : Pinot Noir

Sol : Calcaire oolitique

Surface : 1ha07 pour Bouchard Père & Fils soit 28% de l'appellation totale

Production légale autorisée : 5 700 bouteilles

Vinification : Fermentation en petites cuves inox thermorégulées. Elevage en fûts de chêne de France

La robe présente un début d'évolution très léger, robe sombre avec de jolis reflets oscillant entre vieux rose et tuilé.

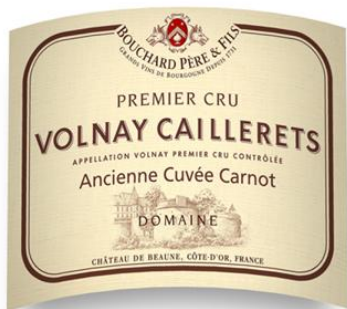
D'abord animal, le nez s'ouvre lentement sur des notes de santal (bois et parfum floral), de cacao et de fruit rouge. Le côté floral domine ; c'est très agréable et plaisant.

La bouche est svelte, tendue avec un boisé bien intégré et de jolies saveurs florales. Des petits tannins encore dessinés se font bien sentir, mais sans astringence excessive. La finale fait preuve d'un soupçon de chaleur. Belle longueur.

J'ai trouvé cette version de Nuits Saint Georges, dans sa version la plus féminine, dans la finesse et l'élégance, comme quoi, les idées reçues méritent parfois d'être bouleversées.

Très bon vin

Volnay Caillerets Ancienne cuvée Carnot 2006



Origine : Domaine Bouchard Père & Fils

Récolté, élevé et mis en bouteille par Bouchard Père & Fils

Classification :

Premier Cru

Localisation :

Volnay - Côte de Beaune - Côte d'Or

Cépage : 100% Pinot Noir

Sol : Fine couche argilo-calcaire sur plateau rocheux fissuré

Surface : 4 ha pour Bouchard Père & Fils soit 30% de l'appellation totale

Production légale autorisée : 21 300 bouteilles

Vinification en petites cuves inox thermorégulée et élevage en fût de chêne français

La robe est soutenue, bien fringante, une robe de pinot fort consistant.

Le nez est immédiatement très subtil : d'abord musqué puis laissant apparaître des petits fruits rouges, de cacao, de datte séchée.

La bouche est quant à elle d'une grande délicatesse, sur un volume soyeux, velouté sans agressivité. Un vin d'une rondeur exquise dont le milieu est d'une profondeur rare. Longue finale sur la griotte et des notes de tabac.

Un vin somptueux, une cuvée qui m'enchanté à chaque millésime que j'ai la chance de goûter.

Volnay Clos des Chênes 2004 :

Propriétaire de 0,85 hectare de cette appellation située sur un sol argilo-calcaire reposant sur un sous-sol calcaire, la Maison Bouchard Père & Fils ne produit qu'un peu plus de 4000 bouteilles de ce premier cru par an situé non loin de la parcelle des Taillepieds.



La robe est bien sombre ourlée de touche brune dénotant d'une légère évolution.

Le nez embaume le caramel, le cacao. La bouche montre un vin viril, structuré doté d'une jolie force tannique et de beaux amers en finale.

Un vin à fort potentiel, très long qui regarde l'avenir avec sérénité.