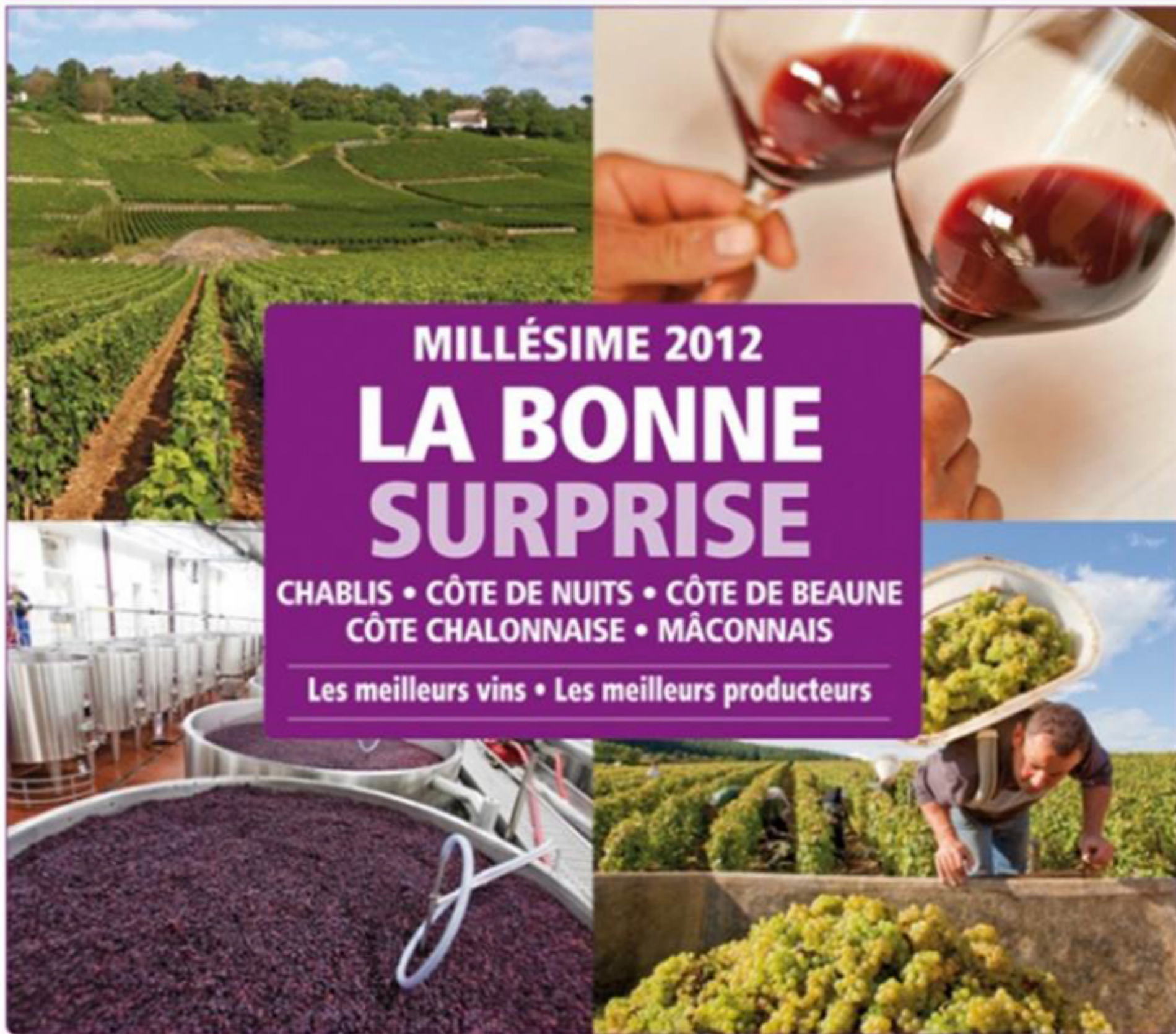


VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

N°112 6 €

AUJOURD'HUI



MILLÉSIME 2012 LA BONNE SURPRISE

CHABLIS • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins • Les meilleurs producteurs



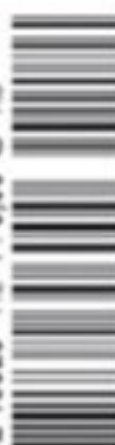
RENCONTRE
PAOLO BASSO
MEILLEUR
SOMMELIER
DU MONDE
2013



GASTRONOMIE
**CONCOURS
DE CUISINE**
LES VIGNERON(NE)S
PASSENT DERRIÈRE
LES FOURNEAUX

N°112 BOURGOGNE - NOV. 6,50 € - BELGIQUE : 7 € - LUX. : 7 €
ITALY : 6,50 € - CH. : 9,95 € - CAN. : 10,95 \$ - U.S. : 12,95 \$
N°112 BOURGOGNE - NOV. 6,50 € - BELGIQUE : 7 € - LUX. : 7 €

L 18623 - 112 - F. 6,00 € - RD



CÔTE DE BEAUNE



SPÉCIAL MILLÉSIME / 2012

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

Villages et premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

UN BESOIN D'ÉLEVAGE

Un peu comme tous les ans, les résultats enregistrés sur le secteur lors de cette dégustation en "primeur" (la première de notre programme - 12 février) nous laissent un peu sur notre faim. Les pourcentages de réussites sont corrects, mais les vins notés plus de 15 sur 20 assez peu nombreux, un peu comme s'il manquait un petit quelque chose à chaque fois. Ce petit quelque chose, c'est peut-être justement cette année d'élevage qui va s'écouler jusqu'à la mise en bouteille et qui va permettre à des vins bien équilibrés, charnus, tendres, aux fruités agréables de gagner en étoffe, en densité. Ajoutons, que quand ils sont redégustés en bouteille plus tard, les beaune, chorey et savigny obtiennent bien souvent de

meilleurs résultats que lors de cette première dégustation ce qui n'est pas forcément le cas ailleurs. À revoir...

Beaune rouge : 75 vins présentés - 40 sélectionnés - 53,5 % de réussite.

Beaune blanc : 13 vins présentés - 8 sélectionnés - 61,5 % de réussite.

**Chorey-les-beaune : 19 vins rouges et 5 vins blancs présentés
7 rouges et 2 blancs sélectionnés - 37,5 % de réussite.**

**Savigny-les-beaune rouge : 90 vins présentés - 49 sélectionnés
54,5 % de réussite.**

**Savigny-les-beaune blanc : 18 vins présentés - 7 sélectionnés
39 % de réussite.**

DOMAINE DE LA GALOPIÈRE

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 46 50

Savigny-les-beaune village rouge - 14,5



SPÉCIAL MILLÉSIME / 2012

CÔTE DE BEAUNE

POMMARD, VOLNAY, Villages et premiers crus rouges

RÉSULTATS

PEU, MAIS TRÈS BON

Le secteur Pommard-Volnay fait partie des plus touchés par les orages de grêle en 2012 et ce tout particulièrement sur la partie sud du vignoble de Volnay ; dans le Clos des Chênes, les vignerons ont produit en moyenne une dizaine d'hectolitres à l'hectare. Il s'est donc produit très peu de vin dans ces deux villages, mais globalement de très bons vins. Les deux phénomènes étant en partie liés, ce même s'il est bien évident que ce niveau de rendement n'est économiquement pas viable pour la plupart des

entreprises. La longue période plutôt bien ensoleillée et sèche (de la mi-août au 20-25 septembre environ) précédant les vendanges a permis aux (rares) raisins de bien mûrir tout en conservant un bon état sanitaire. Les vins sont donc concentrés, pleins, avec un côté assez soyeux après la fermentation malolactique.

Pommard : 132 vins présentés - 77 sélectionnés - 58,5 % de réussite.

Volnay : 99 vins présentés - 63 sélectionnés - 63,5 % de réussite.

LE TOP

DOMAINE DE LA GALOPIÈRE

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 46 50

Pommard village - 16

Robe d'un beau rubis dense. Le est peu expressif, mais la bouche est plus "bavarde" avec un style très harmonieux, long, charnu, fruité et frais.