

Les vins Rouges : du poids plume au poids lourd

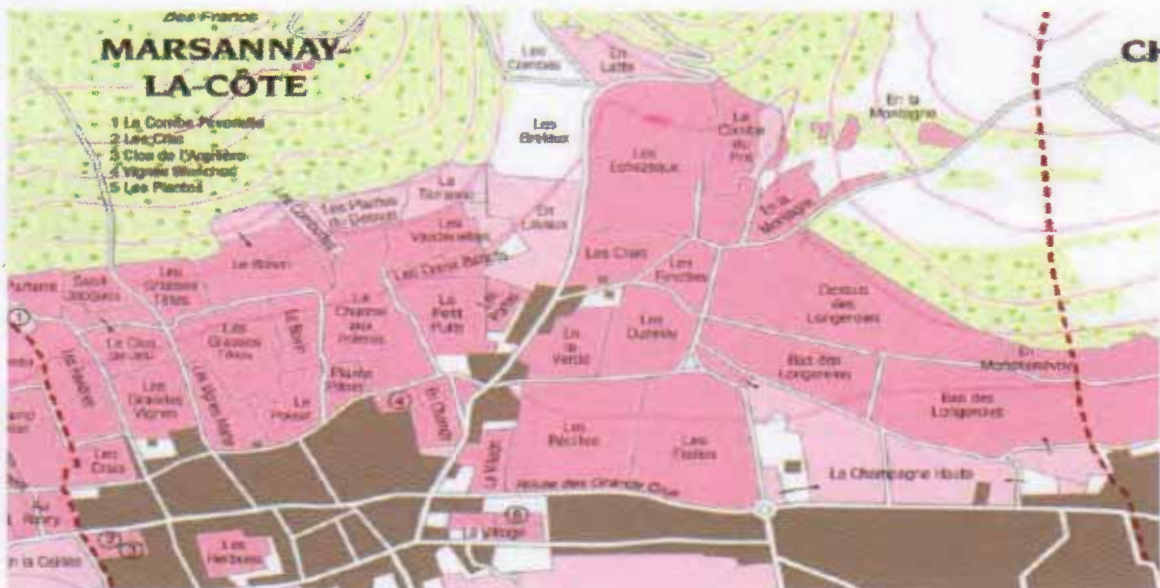
1- Un poids plume qui a son mot à dire.

▪ L'appellation Marsannay

- ✓ Cette appellation se situe à la partie la plus septentrionale de la Côte de Nuits, au sud immédiat de Dijon. Les communes de production sont Marsannay-la-Côte, Couchey et Chenôve.
- ✓ Les vins rouges bénéficient presque toujours d'un bon potentiel de vieillissement : 5 à 10 ans en années normales, et 20 ans facilement lorsque les récoltes sont plus tanniques ou concentrées.
- ✓ Les vins blancs se dégustent bien à partir de 2 à 3 ans, et affinent toutes leurs promesses durant 8 à 10 ans.

▪ Le domaine Bart.

- ✓ Il y a une cinquantaine d'années, le **domaine André Bart** ne possédait que 6 hectares de vignes. Sa surface a été notablement étendue avec l'apport par héritage d'une partie du célèbre domaine Clair-Daü. Arrivés au domaine en 1982 les deux enfants, Martin et Odile, ont fondé un Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) en **1987** pour continuer l'exploitation, avec des vins de style classique. Le domaine exploite actuellement **19 ha**.



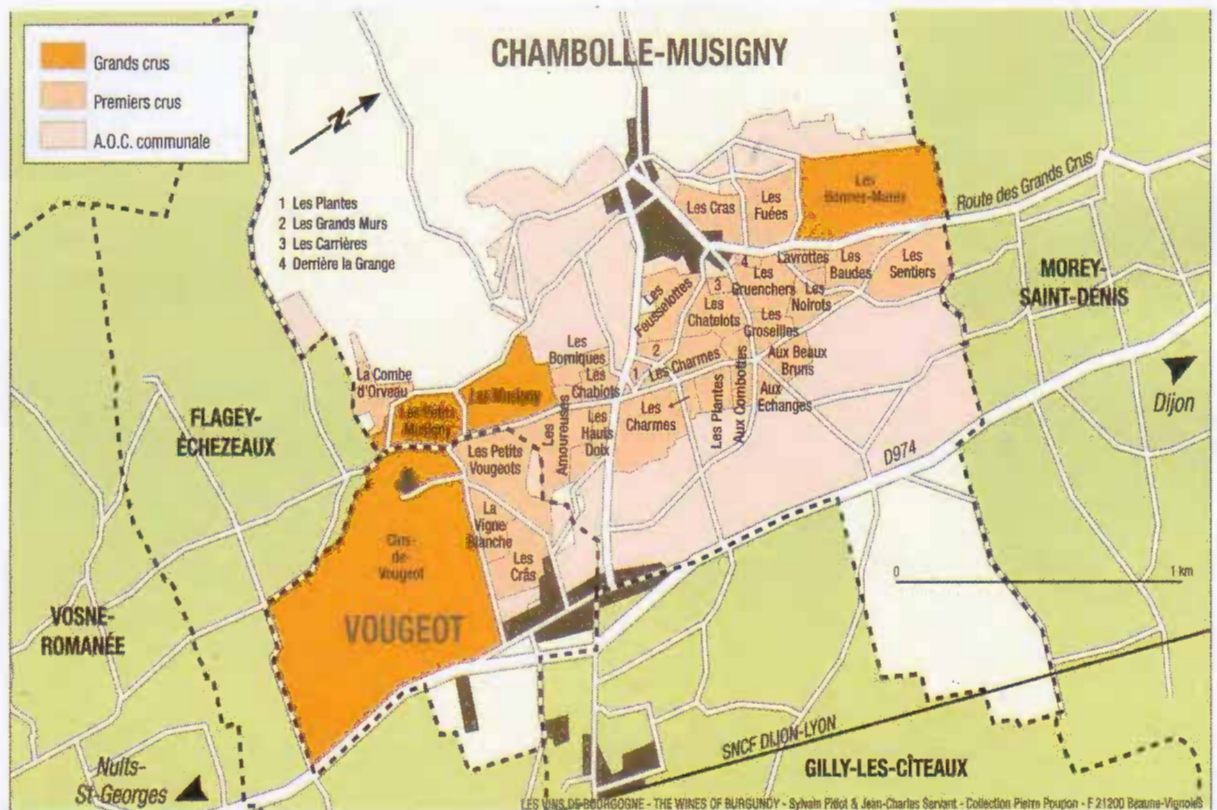
▪ Une appellation et deux terroirs bien distincts

- ✓ Les **Longeroies (2009/11€)** se trouvent en haut de coteau sur un sol plus léger. Du coup, le vin est assez aérien
- ✓ Les **Champs Salomon (2009/14.5€)** sont issus d'une parcelle d'un peu plus d'1 hectare de l'un des climats les plus réputés de Marsannay. Comme cette appellation ne comporte pas de 1er Cru (cela changera peut-être prochainement), il s'agit d'une appellation village. Les sols sont profonds avec une grosse part d'argile et prennent assise sur la roche mère.

2- Chambolle Musigny : La délicatesse du Chambolle à travers deux expressions

- **Deux domaines pour un même objectif de qualité.**
 - ✓ Depuis quatre générations, les vignes du **domaine Stéphane Magnien** n'ont jamais connu de désherbant; depuis toujours, cheval et maintenant tracteur ont permis, tout en préservant la vie des organismes du sol, de forcer les racines des plants de vignes à descendre plus profondément pour tirer une grande typicité du terroir. La cueillette, toujours manuelle, anime les vendanges et s'en suivent des vinifications traditionnelles. L'élevage de 14 à 24 mois selon les A.O.C se fait en fûts de chêne. En général les vins ne sont ni collés ni filtrés, pour préserver l'intégrité d'un produit qui nous motive tout au long de sa vie.
 - ✓ **Le domaine Jean Jacques Confuron** comprend 8 hectares, avec 12 AOC de la Côte de Nuits, Parmi elles, les prestigieuses Chambolle-Musigny Premier Cru, Vosne-Romanée Premier Cru, Clos de Vougeot et Romanée Saint-Vivant Grands Crus.

- **Un climat vs. un assemblage de climats**
 - ✓ Simple lieu de passage sous la route des Grands Crus, "**Les Sentiers**" de Stéphane Magnien, 1^{er} Cru (2009/34€) apportent la complexité, la longueur de bouche à la féminité des Chambolle-Musigny.
 - ✓ Le **Chambolle Musigny 1^{er} Cru (2009/76€)** de JJ Confuron est un assemblage (0.12ha âgé de 60 ans des **Châtelots** et 0.23ha âgé de 40 ans de **Feusselottes**. Vin élevé sous-bois (70% de fûts neufs) et mise en bouteille sans collage ni filtration.



3- Pommard ou le poids lourd de la Côte de Beaune

- **Deux domaines qui portent haut l'appellation**

- ✓ Le domaine **Ballot-Millot**, exploitation familiale, situé à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belles et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires Pommard, Volnay et Beaune. Depuis le XVII^e siècle les générations se succèdent et œuvrent pour maintenir l'entité du domaine et faire grandir sa renommée. Depuis l'an 2000, c'est Charles Ballot, 15^{ème} génération de vignerons qui perpétue cette tradition épaulé par son père Philippe.
- ✓ Le **Domaine de Montille** est installé à Volnay depuis le milieu du 18^{ème} siècle. Il exploite un vignoble d'une vingtaine d'hectares essentiellement en Premiers et Grands Crus en Côtes de Beaune et de Nuits. Alix et Etienne de Montille assurent depuis 2002 la direction et vinification au Domaine en apportant leur pierre à l'édifice tout en restant fidèle la vision de leur père, Hubert de Montille.

- **1^{er} Cru Les Rugiens Ballot-Millot (2005/38.3€) vs. De Montille (2008/58.6€)**

- ✓ La qualité et la présence de fer des argiles confèrent à ce cru une puissance et une distinction incomparable en Côte de Beaune. Vin puissant, racé, complet, il s'exprime avec une dimension supplémentaire dans toutes ses composantes que ce soit la complexité, la profondeur, ou la longévité.
- ✓ Le climat des Rugiens est particulier. Il est composé en deux parties, les Rugiens Hauts et les Rugiens-Bas. La partie basse est la meilleure, c'est un Grand 1^{er} Cru, les Rugiens-Bas ont l'étoffe d'un Grand Cru. D'une superficie de 5.83 ha il tire son nom de la couleur rouge des argiles contenant des oxydes de fer.
- ✓ Le **domaine de Montille** est le plus grand exploitant en Rugiens-bas avec deux parcelles pour une surface de 1.02 ha.
- ✓ Le domaine de Ballot-Millot bénéficie de parcelles sur le dessus du village côté Volnay.

