

30 Mars 2018

GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2018

Soirée Grandes Maisons et Grands Crus : 2015 sublimé

Tous les deux ans, les maisons de négoce bourguignonnes présentent leurs cuvées phares, en blanc comme en rouge, lors des Grands jours de Bourgogne. Une cinquantaine de grands crus issus des meilleurs terroirs de la région. Autant dire l'une des dégustations les plus attendues de cet événement. Cette année, le millésime 2015 était à l'honneur au Domaine du Clos Frantin (Albert Bichot).

Les coups de cœur de Mathieu Doumenge

CORTON-CHARLEMAGNE – Domaine du Pavillon, Maison Albert Bichot 2015

Issu d'une parcelle de 1,20 hectare sur le climat des Languettes (versant sud/sud-est de la colline de Corton) que l'on surnommait autrefois « Vigne Dieu », ce blanc majuscule est superbe d'allonge et de race. Plein de sève et de suavité, il se déroule tout en saveurs caressantes, en complexité déjà naissante, dévoile de la fleur d'acacia, une touche de miel et de pêche jaune, des amers d'une folle noblesse en finale. C'est très grand.

