



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 1er octobre 2015

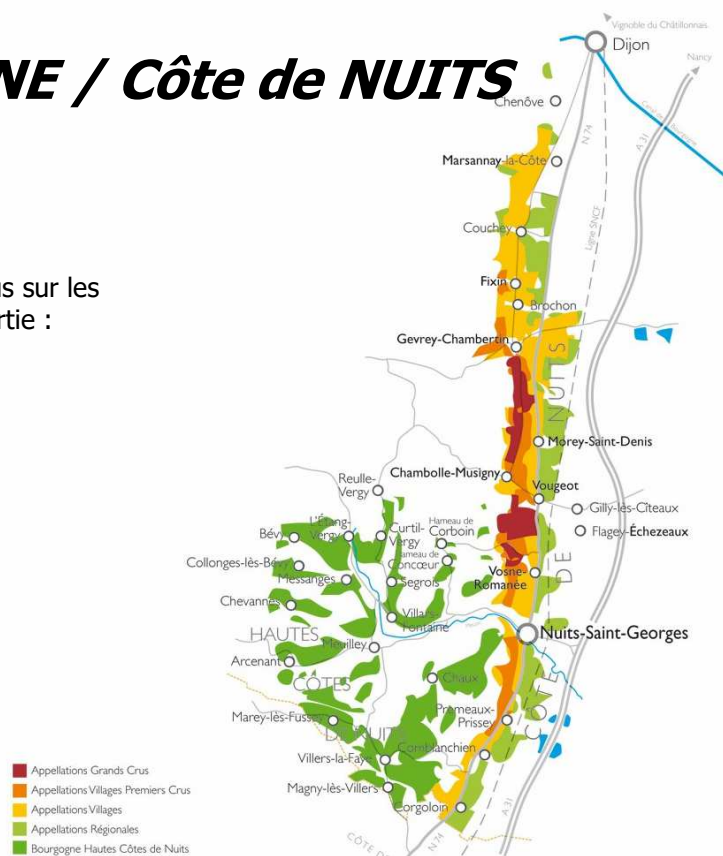
Le Grand Hôtel - Valenciennes

Côte de BEAUNE / Côte de NUITS

Le vignoble de la Côte d'or (contenant 32 grands crus sur les 33 grands crus de Bourgogne) est divisé en deux parties :

- Côte Nuits : de Dijon à Nuits-Saint-Georges, produisant quasi exclusivement des vins rouges.
- Côte de Beaune : autour de Beaune, produisant majoritairement des vins blancs.

La dégustation concernera donc les vins rouges.

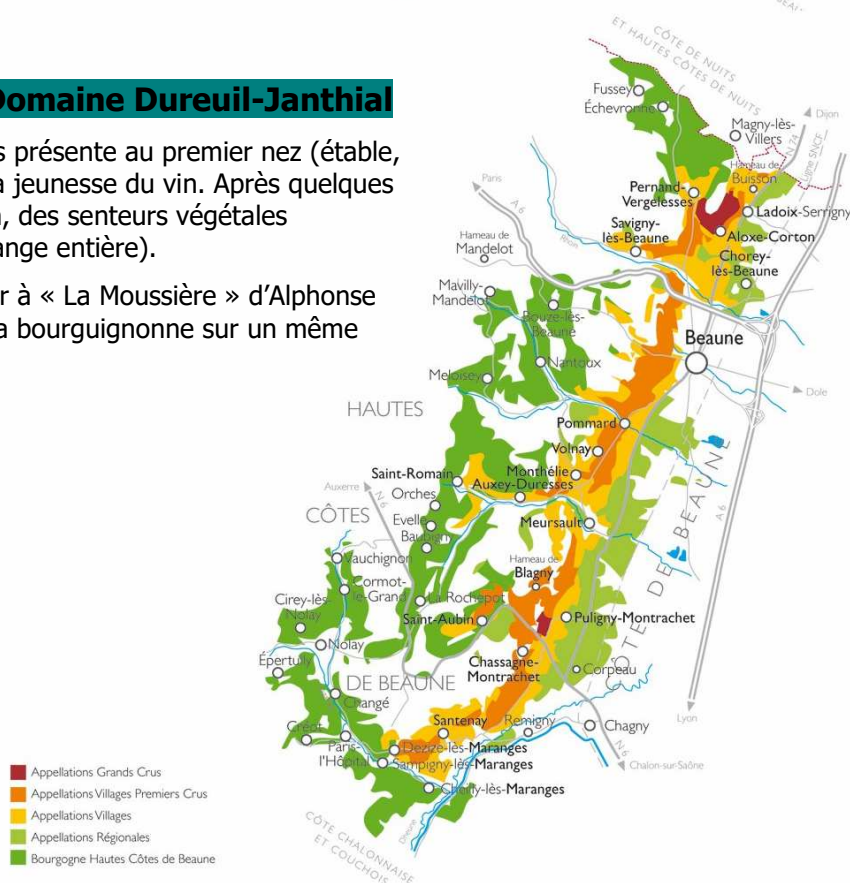


Vin d'accueil :

RULLY 2013. Domaine Dureuil-Janthial

Nez : Réduction très présente au premier nez (étale, sueur) à cause de la jeunesse du vin. Après quelques minutes d'oxydation, des senteurs végétales apparaissent (vendange entière).

Bouche : Fait penser à « La Moussière » d'Alphonse Mellot (qui élève à la bourguignonne sur un même terroir calcaire).



SAVIGNY LES BEAUNE 1^{er} Cru. Les Marconnets 2011. Domaine de la Vougeraie

Bouche : Vin facile, lisse. Belle longueur.

CORTON Grand Cru 2011. Domaine Jacob Côte de Beaune

Millésime tendre, pas de très grande garde.

Bouche : Groseille (acidité), zan et réglisse en finale.

ECHEZEAUX Grand Cru 2009. Domaine Clerget Côte de Nuits

Millésime chaud, solaire, riche.

Bouche : Beaucoup de fruits. Finale avec de l'astringence (beaucoup de matière et millésime lent à évoluer).

POMMARD 1^{er} Cru. Clos des Epeneaux 2001. Comte Armand Côte de Beaune

Ce clos pourrait être classé en Grand Cru, comme les Rugiens.

Nez : Cacao. Pointe tertiaire avec encore du fruit.

Bouche : Très complexe. Encore très « bagarreur » avec des tanins bien présents.

GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} Cru. Les Corbeaux 2001. Domaine Sérafin Côte de Nuits

Vin introuvable (98% de la production part à l'exportation).

Nez : Floral (pivoine), fruité (prune) et des arômes secondaires.

Bouche : Encore un peu d'astringence en finale.

CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 1999. Domaine Lescure Côte de Nuits

C'est le vin de Bourgogne le plus connu. Les troupes de Napoléon devaient s'arrêter et saluer en passant devant !

C'est un immense terroir (41 ha) de très grande garde.

Mais attention : beaucoup de parcelles (donc de vigneron) se partagent ce climat s'étendant des hauteurs (près de Musigny) à la nationale 74. La qualité des vins du Clos de Vougeot est donc très variable : on y trouve les plus grands vins et des vins très ordinaires. Il faut donc prendre garde à la localisation de la parcelle...

Nez : Rafle toujours présente.

Bouche : Beaucoup de fruit. Très gourmand avec une attaque flatteuse et une finale rectiligne (cacao, griotte).

