



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2025

11 TROPHÉES
7 MÉDAILLES D'OR
5 MÉDAILLES D'ARGENT



CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
Cuvée Cyrot Chaudron
Hospices de Beaune
2023

TROPHÉE INTERNATIONAL DU PINOT NOIR

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE FRANCE

TROPHÉE DU MEILLEUR PINOT NOIR DE FRANCE

TROPHÉE DU CLOS DE LA ROCHE

MÉDAILLE D'OR

Robe rouge cerise, vin jeune et sérieux avec des indices annonciateurs de la gloire à venir : bouquet riche aux parfums de petits fruits et aux notes balsamiques d'épices exotiques. Bouche dotée d'une puissance et d'une densité retenues, d'un fruit parfaitement mûr et d'une finale ferme. Un très beau vin.

**97
POINTS**



MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES
Domaine du Pavillon
2023

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE FRANCE

**TROPHÉE DU MEILLEUR CHARDONNAY
DE FRANCE**

TROPHÉE DU MEURSAULT

TROPHÉE DES CHARMES

MÉDAILLE D'OR

Un Meursault moderne et exquis. Au nez, des parfums de pierre mouillée et de fleurs blanches laissent la place à une bouche aux accents tropicaux, de nectarine, pâtisserie et de grillé. Belle texture, magnifique équilibre.

**97
POINTS**





Mai 2025

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2025

11 TROPHÉES
7 MÉDAILLES D'OR
5 MÉDAILLES D'ARGENT



CHABLIS GRAND CRU LES VAUDÉSIRS Domaine Long-Depaquit 2023

TROPHÉE DU CHABLIS
TROPHÉE DES VAUDÉSIRS
MÉDAILLE D'OR

**97
POINTS**

Bouquet discret aux parfums séduisants de jasmin, crumble aux pommes, crème de citron et frangipane. Bouche riche et ronde mais aussi tendue, avec des notes de fruits mûrs et une finale d'une impressionnante élégance sur les agrumes.



ECHÉZEAUX GRAND CRU Domaine du Clos Frantin 2023

TROPHÉE DE L'ÉCHEZEAUX
MÉDAILLE D'OR

**97
POINTS**

Robe rouge cerise très jeune, nez impressionnant et d'une jeunesse affirmée, notes prometteuses de prune rouge et de framboise avec une touche de fleur de cerisier. Solidement structuré, doté d'une attaque ferme, il conserve toutefois de l'élégance, de la fraîcheur et de la finesse.



GRANDS-ÉCHEZEAUX GRAND CRU Domaine du Clos Frantin 2023

MÉDAILLE D'OR
96 POINTS

Red Arômes de cerise rouge, fraise et canneberge. Ferme en bouche avec des notes de vanille et de fût, bien structuré, équilibré, avec une longue finale. Plein de jeunesse, il a besoin de temps pour révéler tout son charme. A carafier pour l'apprécier dans sa jeunesse.



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU LES CHABIOTS 2023

MÉDAILLE D'OR
95 POINTS

Un vin magnifiquement parfumé avec de superbes notes de mûre et de framboise bien mûres mariées à des épices douces. Profondeur et concentration remarquables. Long et élégant.



POMMARD 1^{ER} CRU LES RUGIENS Domaine du Pavillon 2023

MÉDAILLE D'OR
95 POINTS

Un Pommard classique avec des notes mûres de cerise et framboise, et d'épices à pâtisserie. Belle structure aux tannins fermes. Beaucoup de classe.





INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2025

11 TROPHÉES
7 MÉDAILLES D'OR
5 MÉDAILLES D'ARGENT



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Cuvée Hugues et Louis Betault Hospices de Beaune 2023

MÉDAILLE D'ARGENT

93 POINTS

Un vin élégant et dynamique au style classique. Parfums délicats d'agrumes et de fenouil avec des nuances typiques de pierre à fusil. Notes mûres de melon et d'ananas avec une finale fumée et persistante.



CHABLIS 1^{ER} CRU LES VAILLONS Domaine Long-Depaquit 2023

MÉDAILLE D'ARGENT

93 POINTS

Bouche mûre aux arômes de pêche jaune et de melon miel, avec un corps plein et structuré, et une finale intense.



VOLNAY 1^{ER} CRU LES SANTENOTS Domaine du Pavillon 2023

MÉDAILLE D'ARGENT

93 POINTS

Le clou de girofle et la cannelle se dévoilent sur des notes mûres de framboise et de mûre. Complexe, long et élégant. Tannins soyeux et raffinés. Délicieux.



MERCUREY 1^{ER} CRU CHAMPS MARTIN Domaine Adélie 2023

MÉDAILLE D'ARGENT

92 POINTS

Fruit mûr, frais et croquant avec des tanins élégants. Un vin flatteur et plein de jeunesse, doté d'un bel équilibre et d'une fraîcheur intense en fin de bouche.



POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU CLOS REYSSIÉ 2023

MÉDAILLE D'ARGENT

90 POINTS

Bouquet délicat qui laisse la place à une bouche aux arômes de crème de citron meringuée, coing, pomme verte croquante associés à des touches de romarin et de sauge.

