Mars 2025

Bourgogne 2023
Un millésime né sous le signe de l'abondance

Issus d'une récolte généreuse, les vins ont pris du poids pendant les élevages. Particulièrement aromatiques et parfumés, les rouges devraient procurer un plaisir immédiat dès leur jeunesse J.-E. Simond

Millésime 2023 en Côte de Nuits : précision dans l'expression des terroirs

MAISON
ALBERT BICHOT

97/100
● *Grands-Échezeaux Grand cru Domaine du Clos Frantin*
Noblement austère, ce vin multi-facettes de très vastes dimensions allie puissance et finesse de tanins. Intègre, sans fard, il est judicieusement dompté par son élevage. G

95+/100
● *Vosne-Romanée 1er cru Les Malconsorts Domaine du Clos Frantin*
Vin de texture encore immature, très intense et large en attaque, doté d'une sève profonde. Avec sa maturité fraîche, il s'exprime avec nuances et distinction. F

95+/100
● *Échezeaux Grand cru Domaine du Clos Frantin*
Caractère dynamique, précis et savoureux dans ce vin intense et velouté, qui décline écorce, cerise séchée, orange et cacao au nez et une finale ferme et structurée. F

92/100
● *Vosne-Romanée Domaine du Clos Frantin*
Note de pépin de framboise dans ce vin avenant et suave, plus sérieux qu'il n'y paraît, mais dont le caractère acidulé doit être enveloppé par l'élevage. C

92/100
● *Nuits-Saint-Georges Les Terrasses Château Gris*
Nez d'amande et de citron dans ce vin marqué par sa carrure calcaire en finale, équilibré et assez gourmand dans son fruit bien mûr. D

Millésime 2023 en Côte de Beaune : la hiérarchie des terroirs parle !

94+/100
● *Corton Grand cru Clos des Maréchaudes Domaine du Pavillon*
Framboise, groseille, touche fumée dans ce vin élancé et sapide, très abouti et précis, aux tanins vifs mais ouvragés, qui termine sur une note d'écorces d'agrumes. E

93/100
● *Pommard 1er cru Les Rugiens Domaine du Pavillon*
Attaque moelleuse, bon volume, caractère affirmé, dont le fruit évoque la cerise. D

93/100
● *Meursault 1er cru Les Charmes Domaine du Pavillon*
Profil tonique et structuré dans ce vin doté d'amers et d'extrait sec, qui se met lentement en place et doit digérer son élevage. Il livre une note expressive de citron givré. E

ALBERT BICHOT FONDÉE EN 1831
www.albert-bichot.com - 6 Boulevard Jacques Copeau - 21200 BEAUNE
Tél. 33(0)3 80 24 37 37 - E.mail : bourgogne@albert-bichot.com