

REVUE DE PRESSE

COMMUNIQUE

12 juillet 2024



Tim Atkin et Alain Serveau

Albert Bichot est particulièrement fier et honoré d'avoir reçu le prestigieux **TROPHY FOR CONSISTENCY** qui reconnaît l'excellence et la constance des vins présentés à l'International Wine Challenge sur une période de 5 ans.

Cette distinction vient récompenser nos équipes de tous les efforts réalisés au quotidien dans nos vignes et nos cuveries. L'intransigeance dans nos choix qualitatifs est une fois de plus reconnue.

Ce prix est également un hommage à Alain Serveau, directeur technique depuis 1995, qui vient de partir en retraite.

Au cours des cinq dernières années, la Maison Albert Bichot a présenté à l'IWC 60 vins qui ont tous été récompensés : 27 Trophées, 33 Médailles d'Or, 21 Médailles d'Argent et 6 Médailles de Bronze.

Albert Bichot a également reçu d'autres titres prestigieux

- **FRENCH WHITE TROPHY** (meilleur vin blanc de France) en 2024 et 2022
- **INTERNATIONAL PINOT NOIR TROPHY** (meilleur Pinot Noir du monde) en 2021
- **INTERNATIONAL CHARDONNAY TROPHY** (meilleur Chardonnay du monde) en 2021
- **INTERNATIONAL ORGANIC TROPHY** (meilleur vin bio du monde) en 2020

Et précédemment :

- **LEN EVANS TROPHY FOR CONSISTENCY OVER 5 YEARS** en 2019
- **RED WINEMAKER OF THE YEAR** en 2017 et 2004
- **WHITE WINEMAKER OF THE YEAR** en 2011

Contact presse : Isabelle PHILIPPE

Email: isabelle.philippe@albert-bichot.com - Tel: +33(0)3 80 24 37 37 / +33(0)6 31 41 40 32

www.albert-bichot.com

L'esprit bio d'Albéric Bichot

Fort de ses 47 certifications, le producteur bourguignon prône un « changement de logiciel » concernant l'usage des pesticides

BEAUNE (CÔTE-D'OR) - envoyé spécial

Si son prénom sort du lot, lui se fond dans le groupe. Albéric Bichot multiplie les signaux de la modestie. Voix douce, écoute attentive, sourire discret, vêtements simples. Assis au milieu de vendangeurs, en bout de table, il n'affiche aucun des traits du patron. Il nomme « mes complices » ses collaborateurs qui, en écho, disent « nos propriétés ». Il explique : « Ni gourou ni tâcherons chez nous. »

En fait-il trop ? Il est tout de même un des quatre plus gros négociants traditionnels de Bourgogne, à la tête, depuis 1996, de la maison Albert Bichot, à Beaune (Côte-d'Or), qui perpétue l'esprit familial depuis six générations. Il gère 105 hectares de vignes et six domaines, qui s'étirent du nord au sud de la région, produisant du chablis, du moulin-à-vent, du côte-de-nuits ou du côte-de-beaune.

Il achète aussi des raisins cultivés sur plus de 350 hectares par 70 vignerons partenaires, raisins qu'il transforme en vins Bichot. Pas moins de 137 différents, bien dans l'esprit de la mosaïque de Bourgogne. La plus petite production est le magnifique richebourg grand cru, avec 300 bouteilles à peine, fruits d'une parcelle de 0,06 hectare. La plus grosse est le beau chablis de son domaine Long-Depaquit (40 hectares), qui donne plus de 180 000 bouteilles. Il emploie 172 personnes et réalise 60 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il est, enfin, le principal acheteur à la traditionnelle vente aux enchères de vins des hospices de Beaune – il a dépensé 2,8 millions d'euros en 2019.

« Un concentré du grand capital »

Un notable donc, installé dans une maison racée à Pommard. Sauf qu'avant de vous mener dans ses vignes il nous fait découvrir de prestigieuses voisines, à Morey-Saint-Denis, où un chemin abrupt divise deux vignes. D'un côté, le Clos de Tart, qui appartient à François Pinault, de l'autre, le Clos des Lambrays, de Bernard Arnault – deux vignobles minuscules que les industriels ont achetés à prix d'or. « Ici, c'est un concentré du grand capital. »

Albéric Bichot s'inquiète des investisseurs qui font flamber la terre. « Quand je suis informé d'une vigne à vendre, c'est souvent très cher et très tard. Ce serait débile d'endetter l'entreprise juste pour deux rangs. Je préfère acheter du raisin. » Il a cette formule : « En Bourgogne, il y a moins de valeurs et plus de valeur. »

Une de ses valeurs est de s'intéresser à ses voisins : « On vit ici dans des vignes collées les unes aux autres. Vous ne pouvez pas rester cloîtré dans votre château. Il

Albéric Bichot, en 2016, dans la vigne du clos des Ursulines, au Domaine du Pavillon, à Pommard.
FLORE DERONZIER



faut cohabiter, respecter la communauté. D'autant que c'est une oasis, où règne le plein-emploi. Il faut avoir conscience de notre chance. »

Pour un peu, Albéric Bichot défend plus la région que ses propriétés. Par exemple en mécénat pas moins de six festivals et événements, dont Livres en vignes au château du Clos de Vougeot. Se sent-il bourguignon ? « Ah oui ! J'ai beaucoup voyagé, mais je m'enracine... » En 1983, en effet, il a réalisé sa première expédition dans le Grand Nord canadien en compagnie de Nicolas Vanier. Il est allé jusqu'en terre Adélie – Adélie est le prénom de sa fille –, à les yeux qui pétillent quand il évoque l'écrivain Jack London, a passé en 1989 une journée en Polynésie avec Paul-Emile Victor, son idole d'adolescent, a rencontré Jean-Louis Etienne avant sa deuxième expédition dans le Grand Nord canadien en 1997.

« Mes convictions viennent de mes voyages. » La principale est que le vin ne doit pas abîmer la nature ni ceux qui vivent autour. Il explique : « Il ne faut jamais oublier que le vin n'est pas un produit de

première nécessité mais un plaisir. Un plaisir, on peut s'en passer. Surtout s'il fait du mal. Il est normal que la société demande des comptes aux vignerons sur les pesticides. Tout le vignoble doit changer de logiciel. »

« On nous prend pour des dingues, mais on est dingues ! Ce sera le consommateur qui tranchera »

Lui est en train de le faire. Ses domaines de côte-de-nuits, côte-de-beaune et côte-chalonnaise sont certifiés (Ecoert) en viticulture biologique depuis 2014, soit 36 hectares. Son domaine Long-Depaquit à Chablis (65 hectares) est certifié « haute valeur environnementale » (HVE) niveau 3,

le plus élevé, depuis 2019. Il y fait en ce moment de gros essais en bio, sur 9 hectares de premiers crus et grands crus afin de mieux comprendre comment la terre réagit dans cette partie la plus septentrionale de la Bourgogne. Et puis les raisins qu'il achète ailleurs sont bio sur 30 hectares, et ça va aller grandissant. Enfin il dialogue avec ses voisins. « Si leur terre est traitée, vous êtes bien obligé de discuter ! »

Avec une offre de 47 appellations certifiées, Albéric Bichot est probablement le producteur qui offre la plus grande variété de vins bio en Bourgogne. Mais il ne le mentionne sur les étiquettes que depuis 2018. « Ça sert à quoi de fanfaronner si c'est pour revenir au conventionnel deux ans après à cause de vendanges difficiles ? » L'année 2019 a, par exemple, connu une météo chaotique et une récolte moitié moindre que celles de 2018. Ces aléas ne vont pas le faire sortir de son sillon. « Nous sommes investis totalement, nous avons revu toute notre façon de faire, nous avons formé nos équipes », explique Christophe Chauvel, régisseur des domaines, qui ajoute : « J'en vois, des propriétés qui

passent en bio pour l'image commerciale et qui finissent par renoncer. Alors qu'ici, vous n'imagineriez pas comme je m'écarte. »

Le bio coûte un peu plus cher car il demande plus de travail dans la vigne. « Mais pas énormément plus cher ! », corrige Albéric Bichot. S'il faut rentrer de vacances le 10 août, s'il faut cicatrifier la vigne après un coup de grêle, on le fait. « Il aimerait même que le cahier des charges pour être en bio soit plus restrictif. » On nous prend pour des dingues, mais on est dingues ! Ce sera le consommateur qui tranchera. »

L'esprit bio, Albéric Bichot le pousse jusqu'à opter pour des circuits courts. Chacun des six domaines a sa propre unité de production, son équipe, autonome, qui permet de responsabiliser le personnel. « Nous sommes petits et grands à la fois, une grande maison et de petits domaines. » Les vins font le grand écart. Des appellations à prix doux et des grands crus chers. Avec une unité : « Ce que j'aime avec le bourgogne, c'est qu'il donne des vins digestes, qu'on peut boire jeunes, alors que ce ne fut pas toujours le cas. » ■

MICHEL GUERRIN



Juillet - août 2025



CRÉMANT DE BOURGOGNE Albert Bichot, Brut rosé,

Ce crémant ravit l'œil avec sa belle teinte profonde égayée par un fin cordon de bulles. Au nez, petits fruits (cassis, framboise) et agrumes mêlent leurs arômes. Des notes qui se retrouvent dans une matière gourmande, pleine de vivacité et de fraîcheur.

CHABLIS, PURETÉ ET ÉLÉGANCE



DANS L'YONNE, LE VIGNOBLE DE CHABLIS EST LE PLUS SEPTENTRIONAL DE LA BOURGOGNE. ICI, LA COMBINAISON DU CHARDONNAY SUR DES SOLS KIMMÉRIDGIENS PERMET DE PRODUIRE DES VINS À LA PURETÉ ET À LA MINÉRALITÉ MONDIALE RECONNUES.
Par Béatrice Delamotte

DOMAINE LONG-DEPAQUIT 2023

L'herbe fraîchement coupée et les fleurs champêtres composent un bouquet très printanier, adouci par un boisé délicatement épicé. Tout en fraîcheur et en énergie, la matière est pimpante et scintillante avec des notes de fruits blancs croquants, une touche de parfum de narcisse et une finale entièrement dédiée à la minéralité et la fraîcheur.



Juin 2025

C'est à un voyage passionnant en terre bourguignonne auquel nous vous convions ici. Cap au sud, vers Mâcon, dans ce vivier que tout amateur de grands chardonnays, pinots noirs et gamays ne peut plus ignorer. D'autant que les prix sont encore très raisonnables.

Une dégustation de **Jean-Emmanuel Simond**

Ces vins du Mâconnais nous font craquer !



89/100

Mâcon Milly-Lamartine 2023

ALBERT BICHOT

Bouche large, un peu exotique. Ensemble précis, assez floral.

89/100

Mâcon-Lugny Saint Pierre 2023

ALBERT BICHOT

Vin lisse en attaque, assez mûr, avec éclat et vigueur en milieu de bouche. Soigné, assez flatteur, bien construit.





Juin 2025



BEST IN SHOW

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
2023

Cuvée Cyrot Chaudron
Hospices de Beaune

97/100

« BEST IN SHOW » récompense les 50 vins les plus remarquables : une distinction suprême qui représente seulement 0.3% de tous les vins dégustés dans le cadre du concours.



La possibilité de juger des grands crus de Bourgogne dans le cadre de notre processus d'évaluation semble être un luxe inhabituel, mais notre examen minutieux tient également compte de la fourchette de prix de vente au détail du vin et des attentes des consommateurs qui en découlent. Il n'est pas du tout acquis que des vins de ce calibre se retrouvent dans notre sélection « Best in Show ». Lorsque nous avons examiné ce Clos de la Roche, nous avons eu le sentiment de rencontrer un vin digne d'intérêt et un exemple remarquable de l'attrait irrésistible de la Côte de Nuits. La robe est sombre, voire presque opaque. La trame est dense, comparable à une tapisserie, aux arômes fruités envoûtants. La bouche est profonde, complexe et somptueusement fruitée, avec un riche éclat intérieur que l'élevage en fûts de chêne est en train de façonner pour l'avenir. Il est préférable, si possible, d'attendre une bonne partie de la décennie pour apprécier au mieux cette bouteille. Néanmoins, les tanins sont suffisamment doux et moelleux pour permettre une consommation précoce au cours de l'année ou des deux années à venir.



MEDAILLE DE PLATINE

CLOS-DE-VOUGEOT GRAND CRU
2023

Domaine du Clos Frantin

97/100

Des notes séduisantes de mûres, framboises et cerises, enveloppées de graphite et de poivre épicé. Un vin élégant et accompli, doté d'une texture somptueuse, de tanins satinés et d'une vibration intemporelle qui persiste jusqu'à la fin de la dégustation. Une véritable perfection.





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.





Avril 2025



Comprendre les trois styles du Beaujolais

Au cœur d'une dynamique renouvelée, le Beaujolais intéresse de plus en plus les connaisseurs. Nous distinguons et commentons ici les trois styles majeurs qui caractérisent les vins de la région.
Une dégustation de Pierre Vila Pallega

② Les cuvées issues de vinification bourguignonne

Dans ce style, la volonté est d'apporter profondeur et densité aux vins. Pour ce faire, la proportion de vendange entière fluctue, mais les extractions et les temps de macération sont plus importants. Les contenants pour les élevages varient le plus souvent entre bois et cuves. Ces vins sont faits pour la grande garde. Ce style moins "normé" englobe le plus de représentants.



92/100 MAISON ALBERT BICHOT

Moulin-à-Vent Rochegrès

Domaine de Rochegrès 2022

Le nez est raffiné, riche de petites baies, de pot-pourri et d'orange sanguine. Le toucher est élancé, long, tramé par des tanins poudrés. On sent l'ambition de produire un vin de grande garde, à l'élevage approprié, avec 35 % de bois qui apporte la suavité nécessaire, tout en respectant une matière riche. Belle bouteille.



Mars 2025

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 1^{er} 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 1^{er} cru Les Rugiens Domaine du Pavillon**
Attaque moelleuse, bon volume, caractère affirmé, dont le fruit évoque la cerise. **D**

93/100

● **Meursault 1^{er} 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**



Mars-avril-mai 2024

SPÉCIAL MEURSAULT



DOMAINE ALBERT BICHOT

Intensité minérale, lumière salée, onctuosité et tension : chez Bichot, les portes de la puissance contenue sont entrouvertes sur la diversité des climats murisaltiens, passionnante relation intime au terroir.

L'histoire de la famille Bichot prend racine à Meursault. Les yeux sur le tableau représentant son grand-père Albert, Albéric, président de la célèbre maison beaunoise, plante tout de suite le décor : « La maison de mes grands-parents se situait place du Murger, à l'emplacement de l'actuel hôtel Les Charmes, dans le cœur battant du village. » Incarnant la 6^e génération aux commandes, celui qui est le principal acheteur des Hospices de Beaune connaît les arcanes du négoce comme de la propriété. Son domaine du Pavillon est devenu l'un des acteurs qualitatifs de la Côte d'Or. Sur 15 hectares, on y pratique une vertueuse culture bio et les vins de Meursault – avec pratiquement 4 hectares – jouent les premiers rôles dans le casting des crus proposés : « La cuverie modernisée en 2016 permet d'être encore plus précis dans la définition des vins. » Ici il n'y a pas de seconds rôles, uniquement des têtes d'affiche.

Le lever de rideau de la dégustation des 2022 s'opère sur le meursault rouge. Une rareté dont le parcellaire se situe au nord de l'appellation, du côté des Dressoles, là où le jeu des couleurs peut très vite tourner au volnay. Son terroir argilo-calcaire à marnes blanches exposé au levant porte des ceps qui ont en moyenne 30 à 40 ans. Ce millésime compte 20 % de vendange entière qui donne à la finale ses franges florales d'une grande subtilité, une oraison de charme, une joie d'exister. Un vin de grâce au sourire de cerise noire. Son toucher velouté est à la fois lisse et ferme ; on apprécie le galbe du tanin, tout en délicatesse. Il n'y a aucune aspérité mais une certaine forme de gaieté qui jongle avec nos sens avec grâce. Lorsque le générique passe au blanc, les acteurs de l'assemblage sont multiples et très complémentaires : En Marcausse, Les Vignes Blanches, Les Corbins, Les Dressoles se donnent la réplique. La revue des octaves sur la grande partition septentrionale offre la juste mesure entre onctuosité et tension. Une lumière aromatique parsemée de noisette grillée et de beurre salé. « Depuis 2020, nous avons sorti de l'assemblage

les 45 ares des Criots situés au sud des Santenots du Milieu pour en faire une cuvée. » On y retrouve toute l'intensité de la matière, enveloppée d'élégance saline ; les portes de la puissance contenue sont entrouvertes et la minéralité finale équilibre texture et structure.

L'exploration de la relation intime au terroir se poursuit sur le Clos de Magny. Rien ne s'oppose à l'épanouissement de ce parcellaire argilo-calcaire à marnes blanches. La densité et la tension s'y côtoient : l'entrée du palais pour la première et l'énergie finale pour la seconde. Le phrasé et le récit mélodique sonnent avec une extrême justesse autour de saveurs de noisette fraîche et de pain juste grillé. Chaque note se trouve à sa place pour faire entendre longtemps un délicieux chant et l'harmonie des caudalies. On y revient sans cesse et l'on retend son verre pour épouser les contours de la palpitante intensité minérale. Albéric Bichot esquisse un sourire complice, l'art de goûter bascule, préparant au moment précieux de l'entrée en scène des Charmes.

Il y a tellement de verres qui ne recevront jamais un tel vin, semble dire Albert dont le regard bienveillant sort de son cadre pour allumer le feu sacré de la communion entre un vin et son terroir : Charmes-Dessus en majorité puis Dessous pour bien compléter l'assemblage, soit 1,17 hectare sur les 31,11 que représente ce climat premier cru. Après avoir observé le disque aux éclats précieux de la robe, il ne reste plus qu'à humer ce cru mythique de Meursault. Dans un premier élan, il nous livre ses notes de brioche charnelles, auxquelles après un petit tour dans le verre succèdent des accents de fruits blancs et d'amande fraîche. Le vin se déploie dans une ambiance sereine et dans l'évidence de l'instant comme si cette cuvée se trouvait heureuse de n'avoir rien caché. On chemine vers un plaisir total, une structure lissée, un galbe soyeux, élancé, la chair sensuelle et intense, le tempo lent étiré à l'infini, ciselé pour le défi du temps. De quoi rester en haut de l'affiche plusieurs décennies. / DENIS HERVIER

PREMIER CRU MEURSAULT-CHARMES 2022

« Voilà un millésime chaud où l'on a battu des records de température moyenne, avant l'épisode de 2023. Une année de maturité certes, mais bien contrebalancée par beaucoup de fraîcheur. Ce premier cru est en effet dépourvu de toute surmaturité et l'on y sent moins le phénomène de concentration que sur le 2020. Il est parfaitement en équilibre. »



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



Mars 2024

Dans cette année précoce, de nombreux vins se montrent déjà séduisants et accessibles. Cela ne préjuge en rien de leur capacité de garde. J.-E. Simond

MAISON ALBERT BICHOT

Les vendanges du millésime 2022 ont débuté le 30 août en Côte de Beaune. Les vins issus des domaines de la maison (Domaine du Pavillon, Château Gris, Clos Frantin) sont désormais certifiés en bio. La proportion de fûts neufs n'excède pas 30 % en blanc et 40 % en rouge, avec parfois 15 à 20 % de vendange entière dans ces derniers.



Millésime 2022 en Côte de Nuits : des rouges de haute volée

96/100

● Chambertin Grand cru

Issu d'un secteur froid, en haut de coteau près de Latricières, ce vin offre fraîcheur, vivacité et structure, avec une chair moelleuse, aux tanins poudrés. Il exprime une noble austérité.

95/100

● Vosne-Romanée 1^{er} cru

Les Malconsorts

Domaine du Clos Frantin

Finesse de texture, éclat du fruit, tanins délicats et allonge dans ce vin très accompli, persistant et aiguisé, au profil assez sophistiqué.

93/100

● Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru

Château Gris

Chair svelte et franche, notes d'agrumes et éclat calcaire dans ce vin élégant, tonique, à l'élevage très juste.

93/100

● Vosne-Romanée

Floral et épicé, il décline une matière suave, équilibrée et subtile, avec des tanins encore un peu en relief.



2022 en Côte de Beaune : des blancs flamboyants jeunes qui vieilliront bien

93/100

● Meursault 1^{er} cru

Les Charmes

Domaine du Pavillon

Saveurs de fruits jaunes, du relief et de la densité dans ce vin large, ample et persistant, qui a conservé de l'énergie.

92/100

● Nuits-Saint-Georges

Les Terrasses Château Gris

Nez anisé ; bouche ample et onctueuse, finale crayeuse : beaucoup de caractère et de souplesse.



92/100

● Pommard Clos des Ursulines

Domaine du Pavillon

Doté d'un fruit net et croquant, il se présente fin et précoce, et s'appuie sur des tanins fermes mais fins.

89/100

● Bourgogne Côte d'Or

Chardonnay Secret de famille

Généreux et expressif, c'est un blanc charnu, soigné et accessible.

Notre sélection de chablis à tous les prix

Laure Gasparotto et Rémi Barroux ont goûté à l'aveugle plus de 150 bouteilles de ce vin blanc bourguignon et en ont retenu 46, classées par appellation

**Domaine Long-Depaquit,
1^{er} cru « Les Vaucopins », 2022**
Derrière le nom de ce domaine se cache la maison Albert Bichot, aux quelque 160 références de bouteilles. Parmi elles, cette belle proposition de premier cru Vaucoupin, à la palette aromatique impressionnante, notamment des fruits bien mûrs, voire confits. Puissant, ce vin pourra vous attendre plus de dix ans sans difficulté.



Cuverie du Domaine Long-Depaquit
Domaines Albert Bichot - Photo © Flore Derotzner



Juin 2023



MÉDAILLES DE PLATINE

GRANDS-ÉCHEZEUX GRAND CRU 2021

Domaine du Clos Frantin

97/100

VOSNE-ROMANÉE 1^{er} CRU LES MALCONSORTS 2021

Domaine du Clos Frantin

97/100

MEURSAULT 1^{er} CRU LES CHARMES 2021

Cuvée Bahezre de Lanlay

Hospices de Beaune

97/100



MÉDAILLES D'OR

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2021

Domaine du Clos Frantin

95/100

POMMARD 1^{er} CRU LES RUGIENS 2021

Domaine du Pavillon

95/100

NUITS-SAINT-GEORGES LES TERRASSES 2021

Château-Gris

95/100



MÉDAILLES D'ARGENT

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU CHÂTEAU-GRIS 2021

91/100

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU CHÂÎNES CARTEAUX

2021

91/100





INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2023

2 TROPHÉES

5 MÉDAILLES D'OR

4 MÉDAILLES D'ARGENT

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE BOURGOGNE

pour le

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES

Cuvée Bahezre de Lanlay Hospices de Beaune

2021



Riche, équilibré, classique, ce Meursault présente des arômes d'épices à pâtisserie. Touches délicates de fût, notes de crème fraîche. Longue finale aux parfums de flocons d'avoine et de miel.

TROPHÉE DU MEURSAULT

MÉDAILLE D'OR

96 points



MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU Cuvée Madeleine Collignon

Hospices de Beaune 2021

MÉDAILLE D'OR

Nez riche et opulent, superbes notes de fruits rouges et noirs, boisé bien intégré. Légères touches de tabac et de cacao en poudre, savoureux et complexe, finale riche et concentrée. 95 POINTS



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU Domaine du Clos Frantin 2021

MÉDAILLE D'OR

Bouquet parfumé, notes délicates de framboise. En bouche, arômes intenses de prunes et de cerises noires bien mûres équilibrés par une acidité fruitée. Notes de vanille et de chocolat parfaitement intégrés, texture soyeuse, longue finale parfumée. 95 POINTS



VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2021

MÉDAILLE D'OR

Savoureuse touche fumée de réglisse, vin délicat et raffiné, aux notes de cerise griotte bien juteuse. Bel équilibre entre le fruit, le parfum et la chair. 95 POINTS



NUITS-SAINT-GEORGES LES TERRASSES Château-Gris 2021

MÉDAILLE D'OR

Nez frais d'agrumes et de miel, touches de flocons d'avoine. Élégant avec des notes d'épices à pâtisserie issues du chêne. Belles notes lactées, finale minérale intense. 95 POINTS





INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2023

2 TROPHÉES

5 MÉDAILLES D'OR

4 MÉDAILLES D'ARGENT



POMMARD 1^{er} CRU LES RUGIENS Domaine du Pavillon 2021

MÉDAILLE D'ARGENT

Notes salines et fumées, fruits rouges frais et croquants, touches de cacao. Finale fraîche.

93 points



NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU CHÂTEAU-GRIS 2021

MÉDAILLE D'ARGENT

Bouche aux notes de fruits rouges juteux et mûrs, rehaussées par des notes de violette et de canneberges fraîches. Belle acidité, longue finale élégante.

93 points



NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU CHAÎNES CARTEAUX 2021

MÉDAILLE D'ARGENT

Bouche aux arômes de framboise et de cerise, belle acidité, une dégustation rafraîchissante.

90 points



MERCUREY LES CHAMPS MICHAUX Domaine Adélie 2021

MÉDAILLE D'ARGENT

Notes minérales, pierre à fusil au nez. Arômes de pamplemousse et d'épices en bouche, belle acidité, vin complexe frais et tonique.

92 points





Château-Gris : Bichot en version confidentielle

La grande Maison de négoce bourguignonne Albert Bichot est également propriétaire d'une centaine d'hectares de vignes dans la région. Et dans ce patrimoine exceptionnel se cachent quelques pépites méconnues comme le monopole Château-Gris sur Nuits-Saint-Georges.

A toutes celles et ceux qui aiment arpenter la Côte de Nuits dont les villages voisins égrainent des noms mythiques, ce lieu devrait vous parler. A tous les autres, il est vraiment conseillé d'aller le découvrir. Du bas du coteau de Nuits-Saint-Georges, on devine sa silhouette unique. Telle une vigie, le Château-Gris domine avec majesté depuis sa construction au XVIII^{ème} siècle les vignes plantées en contre-bas. Gris se rapporte à la couleur de sa toiture en ardoise. Première singularité dans un pays où la tuile est plus communément utilisée. Et puis, comme un clin d'œil à des vignobles d'ailleurs, on trouve au cœur de ce clos de 3,5 hectares des vignes plantées en terrasses. A l'instar de la vallée du Douro, de la Côte-Rôtie ou bien encore des coteaux mosellans, la déclivité de la pente impose ici ce mode de culture. Impossible donc de ne pas reconnaître au premier coup d'œil cette propriété atypique. Un bijou qui bénéficie des meilleurs soins. Son étiquette rappelle depuis 2018 que les vignes sont conduites entièrement en agriculture biologique. Il n'est d'ailleurs par rare de voir un cheval travailler entre les rangs. Et si l'on produit ici évidemment un rouge, issu des vignes au pied du château, celles qui viennent tutoyer les 300 mètres d'altitude juste au-dessus donnent naissance à un Nuits-Saint-Georges blanc rare (« Les Terrasses »), comme tous les vins blancs de l'appellation (seuls 7,3 ha sont exploités en blanc, la parcelle de Château-Gris représentant 0,67 ha).



Des derniers millésimes en pleine forme

Une dégustation récente organisée par la Maison Bichot nous a permis de déguster une grande partie de la gamme dont de très jolis vins issus de la Côte chalonaise (le Mercurey premier cru Champs Martin 2020 du Domaine Adélie associe actuellement suavité, gourmandise et de beaux tannins fondus). A leurs côtés, le Nuits-Saint-Georges premier cru Château Gris 2020 a également montré toute sa superbe. Planté en réalité sur le climat Les Crots, ce dernier peut officiellement porter le nom de l'édifice éponyme depuis une décision de justice en ce sens il y a un siècle. Au nez, le vin s'avère fin et délicat. La bouche, bien définie, offre de jolis tannins poudrés. Il y a une réelle densité mais qui est parfaitement contenue. Le vin est identitaire, il raconte quelque chose avec ces fruits noirs solidement présents et qui s'étirent longuement sur la finale. Un nouveau-né qui révélera tout son potentiel dans les prochaines années. Côté blanc, le Château-Gris 2021 n'est pas en reste. Frais et droit, il flatte le palais de sa fraîche sapidité. Un vin de caractère, plein et droit dont l'élevage bois (35% neuf) est bien intégré. Seul écueil, les volumes produits : 1152 bouteilles et 24 magnums uniquement...





Mars 2023

Tout le millésime 2021 en Bourgogne

Le fruit lumineux des grands blancs de la Côte de Beaune, quelle révélation!

Dans ce millésime 2021 très éprouvé par le gel de printemps, les blancs, dotés d'un fruit lumineux, devraient surprendre par leur potentiel de garde. R. P.

ALBERT BICHOT

95/100

● **Meursault 1^{er} cru**

Les Charmes

Domaine du Pavillon

Un meursault droit, puissant et musclé, avec de la tenue et un élevage qui sonne juste. Le plus beau blanc de la série.

94/100

● **Corton-Charlemagne**

Grand cru, domaine du Pavillon

Dense et charnu, tout en volume, mais il a du relief et des tanins qui le portent en allonge de bouche.

91-92/100

● **Meursault**

Domaine du Pavillon

Très joli vin aux notes épicées, avec de la chair et d'agréables amers, type zeste de pamplemousse.



93/100

● **Pommard 1^{er} cru**

Les Rugiens

Domaine du Pavillon

Plein, charnu mais vif, avec du relief et des tanins granuleux, il sent le grain de café.

92-93/100

● **Corton Grand cru**

Clos des Maréchaudes

Domaine du Pavillon



92/100

● **Volnay 1^{er} cru**

Les Santenots

Domaine du Pavillon

90/100

● **Pommard**

Clos des Ursulines

Domaine du Pavillon

87-88/100

● **Bourgogne Côte d'Or**

Pinot Noir Secret de Famille

Quand des grands crus de Bourgogne mettent les voiles vers l'Antarctique

Par Laurent Gotti | Mis à jour le 14/02/2023 à 17:38



« Bons vins. Ne pas ouvrir », pouvaient lire les marins et scientifiques de la goélette Tara sur une mystérieuse caisse. Derrière cet avertissement des magnums de Clos Vougeot, Corton-Charlemagne, Vosne-Romanée Les Malconsorts, etc., de la maison Albert Bichot.

Millésimes 2015 à 2018. Embarquées à Lorient, en décembre 2020, les bouteilles sont rentrées à bon port en octobre 2022 après un périple de 70 000 km à fond de cale. De la terre de feu, jusqu'à Cancun, en remontant l'Amérique du Sud par sa façade pacifique pour redescendre une nouvelle fois, côté Atlantique, jusqu'à l'Antarctique. L'équipage et sa cargaison ont essuyé une belle tempête dans la mer de Weddell, dans l'océan Austral, avant de remonter les côtes africaines. Ballotés en permanence, soumis à des variations de thermomètre allant de près de 30° à des températures à peine positives, que venaient donc faire ces vins dans cette galère ?

L'idée est née en marge de la vente aux enchères des Hospices de Beaune 2017. La fondation Tara, qui organise des expéditions pour étudier les effets de la crise climatique et écologique sur les océans, est alors désignée pour bénéficier d'une partie de la vente de la pièce de charité. Le marin **Romain Troublé**, deux participations à la Coupe de l'America et directeur de la fondation, rencontre alors **Albéric Bichot**. Le courant passe bien entre les deux hommes.



Les terroirs viticoles et les océans face aux changements climatiques

Le négociant entretient depuis longtemps un gout prononcé pour les grands espaces. Lycéen en région parisienne, il a fait la connaissance de Nicolas Vanier, futur cinéaste, écrivain et surtout explorateur. Il est par la suite parti à trois reprises dans des régions peu accueillantes, le grand nord canadien ou en Terre Adélie.

Pour Romain Troublé et Albéric Bichot, le destin des terroirs viticoles et ceux des océans ne font qu'un face au changement climatique. « Un réchauffement de l'eau, même de 0,1 degré, à un impact énorme sur les micro-organismes qui s'y trouvent et leur capacité à stocker du carbone », averti Romain Troublé.

Le 9 janvier dernier, l'heure était venue de déguster les bouteilles voyageuses et de les comparer avec celles restées dans les caves de la maison. Les surprises ont été plutôt bonnes : aucun vin oxydé ou déviant, seulement une évolution raisonnablement accélérée. Avec une mention spéciale pour le chablis grand cru Moutonne et le vosne-romanée Les Malconsorts. Démonstration qu'en terme de résilience les grands terroirs semblent, là aussi, bénéficier de facultés hors du commun.





Novembre / décembre 2022

INUTILE DE SE CREUSER LA CERVEILLE,
UN MENU TRADITIONNEL ET DES VINS
QUI CÉLÈBRENT LES CLASSIQUES
AURONT TOUJOURS DU SUCCÈS.

Textes et accords Pierre Alexandre. Recettes Sophie Menut Yovanovitch.

Cette année, Sophie n'avait pas envie de sortir des sentiers battus et, comme elle, nous pensons que la tradition, c'est rassurant et réconfortant. Alors, on sort une belle nappe et on commence par une terrine de foie gras classique – ou presque –, puisque la cuisinière lui a ajouté quelques noix. Une pintade va remplacer dindes et chapons. Avec elle, on fait des économies sans perdre en qualité et nul besoin d'être vingt à table pour essayer de la terminer. Enfin, le chocolat reste une valeur sûre et la recette de la marquise aussi. Prête à l'avance, il suffit de la démouler juste avant de la poser à table.

Pour la pintade, et parce que ce n'est pas Noël tous les jours, je choisis un flacon dont le nom est déjà évocateur de plaisir. L'appellation Chambolle-Musigny produit des vins puissants et fins en même temps. Soyeux, délicat, aux tannins soyeux, charnu, j'ai choisi celui de la célèbre maison Albert Bichot, installée à Beaune depuis six générations. Issu du climat « les Chabiots » situés près d'une roche calcaire, il est élevé en fûts de chêne dont 35 % de fûts neufs pendant seize mois. On ne pense pas toujours à marier les vins rouges et le chocolat et pourtant ils sont souvent sur le même tempo et leur caractère ne sont pas éloignés.

BEAUX MARIAGES

AU RÉVEILLON LA TRADITION A DU BON



NOTRE BON ACCORD

**Chambolle-Musigny,
Domaine Albert Bichot,
Premier Cru Les Chabiots
2018.**

Son terroir lui apporte la fraîcheur et l'élégance. Un nez intense sur les fruits noirs et une bouche riche qui mêlent fruits et fleurs dans un assemblage délicat et frais, des tannins très fins et une finale discrète et fraîche sur des notes de tabac. Il met en valeur la chair délicate de la volaille et le peps des agrumes.

PINTADE AUX AGRUMES



Les Echos

Supplément

27 octobre 2022

Notre sélection de vins de Bourgogne...

Par Yohan Castaing

Pommard, chablis,
nuits-saint-georges...
Un florilège de
bouteilles⁽¹⁾,
à tous les prix,
pour se faire plaisir
dès maintenant, et
après quelques
années de garde.

ALBERT BICHOT

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} CRU, LES CHABIOTS, 2018

Mitoyen du célèbre climat
« Les Amoureuses », Les Chabiots
est un climat très calcaire
où la terre est peu profonde.
Il en résulte un vin fin et élégant
qui, grâce à la patte de cette belle
maison, prend des accents
floraux et frais.



24-30 novembre 2022

CHAMBOLLE ET MUSIGNY

Fondée en 1831, menée tambour battant
par Albéric Bichot, sixième génération
de cette famille dont la présence
en Bourgogne remonte au XIII^e siècle,
cette historique maison beaunoise
sait de quoi elle parle. Autant d'expérience
profite à ce vin floral, élégant dans
sa texture et son fruit, persistant et raffiné.
**Albert Bichot, chambolle-musigny 1^{er} cru
Les Chabiots 2018.**



Décembre 2022/Mars 2023

DES NOUVEAUTÉS, DES CURIOSITÉS,
DES ENVIES ET DES VALEURS SÛRES. QUAND MÊME

LA CLASSE DE MAÎTRE NOËL

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUME PAR LOUIS-VICTOR CHARVET

Albert Bichot, chambolle- musigny 1^{er} cru Les Chabiots 2018

Le sol argilo-
calcaire épais de ce
premier cru confère
à ce chambolle
une signature
assez aromatique
singulière, tout en
gardant l'élégance
propre aux vins de
ce secteur. Notes
florales, bouche
fruitée, voilà une
belle expression de
terroir proposée par
une maison experte.
Une valeur sûre.



Septembre - novembre 2022

NOS BOURGOGNES, DE PAS CHER À PAS TROP CHER

OUI, LA BOURGOGNE PROPOSE DES VINS ABORDABLES, BIEN FAITS, PARFOIS SPLENDIDES. NUL BESOIN DE TOMBER DANS TOUS LES PIÈGES DES SPÉCULATEURS

PAR ALAIN CHAMEYRAT



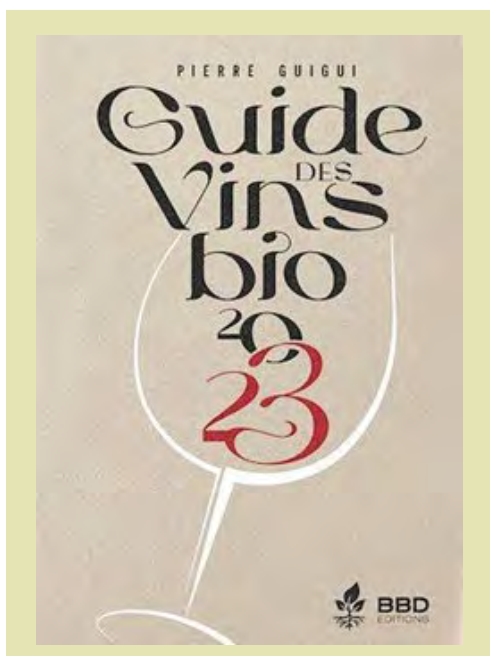
Albert Bichot - Domaine du Pavillon, Clos des Ursulines 2020, Pommard

92

Robe noire, grande expression au nez et en bouche, magistralement vinifié et élevé. Ce millésime a produit certains des plus grands pommards du demi-siècle.

Celui-ci en fait partie.

Il vivra vingt ans ou plus.



ALBERT BICHOT

Fondée en 1831, la Maison Albert Bichot est une grande Maison de Bourgogne dont l'héritage familial s'est perpétué de père en fils depuis 6 générations. Dirigée par Albéric Bichot depuis 1996, les domaines s'étendent sur plus de 100 hectares de vignes cultivées selon les principes de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée. Les domaines situés en Côte de Beaune, Côte de Nuits et à Mercurey sont d'ailleurs certifiés bio depuis 2014. Au chai, c'est une recherche permanente de pureté et d'élégance afin de révéler le meilleur des terroirs bourguignons.

Pommard Clos des Ursulines

AOP Pommard

ROUGE ♦ 2019 ♦ BIO

Que l'on aime les « vrais » Pommard avec cette mache, cette puissance, cette force que seul le temps sait dompter (ou un gibier mariné). Certes fruité, certes avenant il n'en reste pas moins qu'il serait dommage d'être impatients. Mieux vaut laisser un peu de temps pour calmer cette ardeur épicée, tramée et ce côté terrien parfaitement restitué.

- ♦ Pinot noir
- ♦ Viandes rouges finement préparées, gibiers à plumes rôties ou en sauce au vin.



Mercurey Les Champs Michaux

AOP Mercurey

BLANC ♦ 2020 ♦ BIO

Mercurey touche à l'excellence avec cette cuvée qui pourrait se mesurer à bien des appellations plus prestigieuses. La salinité est très présente, fine, appétante, elle vous emporte comme une ritournelle qui ne quitte pas vos papilles. On se surprend à rêver de grand large, d'horizons nouveaux gorgés de fruits exotiques et de miel délicat. La badiane, l'anis, le cédrat, le tilleul complètent le tableau d'un vin aussi subtil que vivifiant.

- ♦ Chardonnay
- ♦ Poissons, fruits de mer, viandes blanches à la crème, fromages goûteux

Les Echos Série limitée

8 septembre 2022



L'automne en bouteilles

Les rouges de Bourgogne

Albert Bichot. Les Sorbets 2018, morey-saint-denis premier cru

Morey-saint-denis est l'une des plus belles appellations de la côte de Nuits. Les vins rouges, 100 % pinot noir, sont droits et précis quand le viticulteur sait travailler. C'est le cas ici avec Alberic Bichot, l'un des plus talentueux et dynamiques vigneron de la Bourgogne. Le vin a des arômes de cerises noirs mûres. Il est complexe. Il incite à la réflexion avant de se livrer avec une amplitude rare et une finale délicatement fruitée. Ses saveurs restent longtemps en bouche pour mieux nous séduire.

Cuisine et Vins

de France

Hors Série

Août 2022

SANTENAY OU L'AMOUR DU TERROIR

MOINS CONNUE QUE SES VOISINS,
L'APPELLATION A LONGTEMPS PROPOSÉ SES
VINS EN VRAC AVANT QUE LES PRODUCTEURS
DÉCIDENT DE VENDRE EN BOUTEILLE ET LES
RENDENT ACCESSIBLES.

Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch

SANTENAY BLANC Albert Bichot 2019

Un nez de fleurs
d'acacia, discret mais
raffiné. En bouche, pas
de creux, une belle
longueur citronnée qui
s'étire. Un flacon équilibré
tout en délicatesse.
Une amertume plaisante
en fin de bouche. Un vin
presque féminin, à déguster
avec des mets délicats,
des viandes blanches et
à boire tout de suite.



DÉGUSTATION DE VINS DE BOURGOGNE, À PARTIR DE 9,50€ PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES VILLAGES DE VOTRE ÉTÉ!

Eléonore Parc (EP) & Guillaume Baroin (GB)



DOMAINE CLOSFRANTIN, ALBERT BICHOT - NUITS SAINT GEORGES 2019



Son nez floral réveille les narines. Tout en toucher de bouche, il est porté par un fruit délicat. « Une bouche croquante et vive » selon EP. « En plus, il a une dimension supérieure à un village » conforte GB.

DOMAINE ADÈLE, ALBERT BICHOT - MERCUREY « LES CHAMPS MICHAUX » 2019



Le nez débute à la fois floral (lys) et boisé puis part sur les agrumes. « J'aime son attaque dynamique au fruit acidulé cela le rend vivant » avoue GB. « Frais et long en bouche, il est très bien fait » reconnaît EP.

ALBERT BICHOT - SANTENAY 2019

« Un doré fin et harmonieux développe un superbe nez sur l'amande verte. Avec sa saveur charmeuse c'est un bel enfant du pays » selon GB. « Equilibre, matière, présence. Tout y est. J'aime cette énergie communicative » lâche EP.

Dégustateur (Wine Critic): Choukroun Chicheportiche Jonathan

Albert Bichot, Domaine Long-Depaquit – Les Clos 2020 –

Chablis Grand Cru



Le nez est fruité, frais et offre un joli fruit ainsi qu'un discret croquant. On y retrouve des notes de citron, de mésocarpe et plus légèrement de nectarine croquante associées à des touches de fleurs, de rose fraîche, de litchi rose ainsi qu'à de discrètes pointes de quénette, de fleurs de pommier et à de discrètes pointes de sens de la place (bioop local)/minéralité racée. La bouche est fruitée, très discrètement serrée et offre de la jutosité, une trame acidulée, de la gourmandise, de la suavité, une bonne définition, un fin gras, une petite tension, de la justesse, de l'harmonie, un côté mélodieux ainsi qu'une minéralité racée. En bouche ce vin exprime des notes de citron juteux/mûr, de pêche blanche pulpeuse et plus légèrement de pomme croquante associées à des touches de fleurs de mandarinier ainsi qu'à une subtile pointe de rose/fleurs blanches et de litchi rose. Une subtile pointe iodée en fin de bouche/persistance. Bonne longueur.

Note (Score): 17/20

Note (Score): 94/100

Albert Bichot, Domaine Long-Depaquit – Montmains 2020 –

Chablis Premier Cru



Le nez est joliment mené, élégant, frais, racé et offre de la profondeur, une petite complexité ainsi qu'un petit côté multicouches. On y retrouve des notes de coing, de pêche blanche éclatante et plus légèrement de fleurs blanches associées à des touches de minéralité racée, à des pointes d'orange/kumquat ainsi qu'à une discrète pointe presque acacia. La bouche est fruitée, tout en finesse/maitrise et offre de la jutosité, une trame acidulée, de la fraîcheur, de la minéralité, un petit croquant, de l'énergie, une jolie trame acidulée ainsi qu'une jolie énergie. En bouche ce vin exprime des notes de citron juteux/acidulé, de coing et plus légèrement de pomme verte croquante associées à de petites touches d'orange juteuse/fraiche, de fleurs blanches, à de fines pointes de minéralité racée/presque un fin côté iodé/nacré ainsi qu'à une très discrète pointe de bosquet local frais et d'amande mûre. Bonne longueur.

Note (Score): 16.75/20

Note (Score): 93-94/100

2022 Decanter® WORLD WINE AWARDS

Juin 2022



MEDAILLE DE PLATINE
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
Hospices de Beaune
Cuvée Cyrot Chaudron 2020
97/100



MEDAILLES D'OR

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU LES SORBETS 2020
96/100

FIXIN 1^{ER} CRU CLOS DE LA PERRIÈRE 2020
95/100



MEDAILLES D'ARGENT

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS 2020
Domaine du Clos Frantin
93/100

BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES 2020
Domaine du Pavillon
93/100

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2020
Domaine Long-Depaquit
91/100

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES 2020
Hospices de Beaune Cuvée Albert Grivault
90/100





Mai 2022

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

7 TROPHÉES

6 MÉDAILLES D'OR

5 MÉDAILLES D'ARGENT



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE FRANCE

pour le

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES
Hospices de Beaune Cuvée Albert Grivault 2020



*Nez aromatique et intense avec des agrumes et des épices.
La bouche est ronde, concentrée et expressive avec un
fond minéral et une longue finale épicée.*

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE BOURGOGNE
TROPHÉE DU MEURSAULT
MÉDAILLE D'OR
97 points



TROPHÉE INTERNATIONAL DU MEILLEUR PINOT NOIR

pour le

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
Hospices de Beaune Cuvée Cyrot Chaudron 2020



*Arômes intenses de feuilletés sucrés à la framboise et
d'épices. Merveilleuse intensité de fruits mûrs, avec un
suspçon de surmaturité. Ambitieux et structuré avec un
bel équilibre entre des fruits mûrs et une structure
savoureuse.*

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE BOURGOGNE
TROPHÉE DU CLOS DE LA ROCHE
MÉDAILLE D'OR
96 points





Mai 2022

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

7 TROPHÉES

6 MÉDAILLES D'OR

5 MÉDAILLES D'ARGENT



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU LES AMOUREUSES 2020

MEDAILLE D'OR ET TROPHÉE DU CHAMBOLLE-MUSIGNY

Robe profonde, notes de fruits noirs encore jeunes, framboise, épices fumées. Bouche concentrée avec une rondeur juvénile, un corps serré et une longue finale. 95 points



VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2020

MEDAILLE D'OR

Notes de prune noire avec un soupçon de violette et de fût grillé. Arômes de clou de girofle fumé, framboise et myrtille. Tanins suaves et finale persistante. 95 points



MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU LES SORBETS 2020

MEDAILLE D'OR

Arômes épicés, fumés et toastés. Notes de cake aux fruits et d'épices. Acidité raffinée et boisé bien intégré se terminant par une longue finale. Sera encore meilleur dans 10 ans ! 95 points



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'OR

Beurre, noisette grillée. Pêche très mûre, pomme et goyave. Savoureuses notes fumées, finale équilibrée et élégante. 95 points



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Élégant avec une acidité minérale, notes de pierre à fusil, banane verte mûre, agrumes. Crémeux, moyennement corsé, d'un grand équilibre. Long potentiel de garde avec une acidité bien intégrée. 94 points



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Très frais, pommes cuites au miel, acidité équilibrée, fruité, accents de fruits secs. Belle texture. 92 points



POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU CLOS REYSSIÉ 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Couleur or citron. Frais et parfumé avec des notes d'huile d'agrumes et de pomme. Meringue au citron en bouche, arrière bouche crémeuse. Succulent. 92 points



FIXIN 1^{ER} CRU CLOS DE LA PERRIÈRE 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Robe profonde, arômes de fraise, framboise et épices du fût. Prunes noires, minéralité graphite, fruits rouges mûrs et pain grillé en finale. 92 points



VOLNAY 1^{ER} CRU LES SANTENOTS Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Jeune, réservé mais avec un fond moelleux de fruits noirs, une structure ferme mais raffinée. A attendre. 92 points



trucsdemecs.fr



Notre sélection vins confidentiels fête des pères 2022 Mâcon-Lugny Les Charmes 2019 – Maison Albert Bichot

Albert Bichot est une Maison reconnue pour la qualité de ses cuvées. Le patrimoine viticole de la maison comprend 6 domaines, du nord au sud de la Bourgogne.

On découvre un vin issu du vignoble maconnais, résultant d'un assemblage 100% chardonnay.

- 🍷 **Œil** : robe jaune pâle aux reflets dorés.
- 🍷 **Nez** : pêche, d'abricot, de groseille, des arômes de fleurs blanches et quelques touches citronnées.
- 🍷 **Bouche** : vin qui a de l'ampleur, profondeur avec une belle longueur.
- 🍷 **Accompagnement** : Coquillages, crustacés, coquilles Saint-Jacques aux noix, viande blanche
- 🍷 **Service** : 12-14° – À boire dès à présent, peut conserver trois ans en cave

Notre sélection de vins pour le Réveillon de Noël 2021

Château-Gris « Les Terrasses » 2019 – Nuits Saint-Georges- Albert Bichot

Nous terminons cette sélection de vins pour le réveillon de Noël 2021 avec une autre appellation prestigieuse : Nuits Saint Georges. Cette appellation est surtout connue pour ses vins rouges. Cependant, elle produit aussi des vins blancs (plus rares).

La cuvée **Nuits Saint Georges Les Terrasses Château-Gris 2019** résulte d'un assemblage 100% chardonnay.

- 🍷 **Œil** : robe jaune pâle avec reflets verts
- 🍷 **Nez** : bouquet d'arômes floraux et minéraux, ainsi qu'une pointe toastée.
- 🍷 **Bouche** : très franc et rond, présentant un support minéral très net, quelques nuances de réglisse, et un boisé élégant et discret. Bonne persistance générale
- 🍷 **Accompagnement** : Risotto gambas/ceps, carpaccio Saint-Jacques/huile de noix, Volailles à la crème
- 🍷 **Service** : 10-12° – Peut se conserver entre 2 et 7 ans.



Trucs de Mec, le lifestyle au masculin depuis 2012.

Trucs de mec est un webzine/blog lifestyle masculin. On vous présente les dernières tendances pour hommes. Diverses thématiques sont traitées : lifestyle homme, mode homme, la beauté au masculin. Sans oublier les arts de vivre.

[Bourgogne] Albert Bichot : un basculement vers le bio initié il y a 20 ans

— Auteur



Jean-Michel Brouard

25 MARS 2022

Le bio n'est pas un vain mot au sein de cette grande maison beaunoise qui a fait sienne ces préceptes dès le début des années 2000. Désormais, tous les domaines en propre situés sur la Côte d'or et la Côte chalonnaise sont certifiés.

Le bio n'est pas toujours un long chemin tranquille. Si les équipes techniques avaient déjà décidé de travailler selon les principes de l'agriculture raisonnée au début des années 1990, cela a pris du temps pour pouvoir ensuite réussir à basculer vers le bio dans 4 des 6 domaines détenus par Albert Bichot. Dès 2004/2005, le directeur technique Alain Serveau et Christophe Chauvel régisseur desdits domaines ont pris la décision de convertir l'ensemble des parcelles vers le bio. Une démarche logique et pourtant longue. Apprendre de nouveaux gestes, appréhender différemment le vivant, faire comprendre l'intérêt de la démarche pour qu'elle soit véritablement fédératrice. C'est ainsi que progressivement le domaine du Clos-Frantin à Nuits-Saint-Georges (7,3 ha), celui du Pavillon à Pommard (15 ha), le Château-Gris à Nuits-Saint-Georges (3,5 ha) ainsi que le domaine Adélie à Mercurey (7,8 ha) ont été convertis. Initialement en agriculture biologique à partir de 2014. « A cette époque nous ne jugions pas nécessaire d'afficher ce label sur nos bouteilles. Mais la demande des consommateurs a évolué et nous avons donc décidé d'inscrire la mention « vin biologique » dès 2018, première année où nous avons pu l'afficher », explique Albéric Bichot qui dirige la Maison.



Une offre bio très large

Avec, selon les millésimes, 42 voire 43 appellations différentes proposées en bio, Albert Bichot est certainement l'un des principaux acteurs bourguignons en la matière. Cela représente au total 33,6 hectares en propriété auxquels viennent s'ajouter une vingtaine d'hectares s'agissant des apports de raisins et de moûts, notamment en provenance de l'appellation Savigny-les-Beaune. Car l'enjeu se situe évidemment aussi au niveau du négoce pour pouvoir à terme proposer une gamme entièrement bio. Il faudra encore plusieurs années pour y arriver. Des efforts importants sont déjà mis sur les autres domaines, notamment Long-Depaquit à Chablis. Là, après avoir initié le projet il y a 5 ans, c'est désormais une quarantaine d'hectares qui est déjà travaillé en bio sur un total de 65. « Notre objectif est de parvenir à une conversion totale d'ici 3 ans » tient à préciser Albéric. Avant d'ajouter : « nous ne sommes ni un messie ni un prophète mais nous croyons à la valeur de l'exemple ». Ses convictions, Albéric les incarne aussi dans le soutien qu'il apporte à la Fondation Tara Océan qui a lancé en 2020 une mission d'exploration de 2 ans sur la goélette Tara (ancienne Antartica de Jean-Louis Etienne) à travers les mers et océans du globe. Un périple auquel auront participé 12 magnums de vins Bichot entreposés à bord. Une expérience originale qui permettra, au retour du bateau, de voir l'impact de cette conservation extrême sur la qualité des vins.

Délicatesse et intensité dans ce fixin 2019 d'Albert Bichot

Par **Christian Martray, Roberto Petronio, Jean-Emmanuel Simond** |
Mis à jour le 14/03/2022 à 10:30

**Coup de cœur pour ce vin rouge de Bourgogne : la cuvée Clos de la Perrière
2019 du Domaine Albert Bichot en AOC Fixin Premier Cru.**

Note : 89/100

Commentaire de dégustation : Le fixin Clos de la Perrière offre un parfum délicat. Sa bouche tout en épure ne manque pas pour autant d'intensité.

Le mot du domaine : "Ce vin dévoile un bouquet à la fois riche et subtil aux notes de cerise noire et de fraise sauvage associées à de délicates touches d'épices et à un boisé bien intégré. La bouche aux arômes complexes de fruits rouges et noirs et d'épices est ample et d'une grande finesse. Portée par des tanins soyeux, sa volupté est enrichie par un trait minéral rappelant le sol d'origine. La maturité naturelle du fruit est équilibrée par la fraîcheur de ce climat d'altitude. Le vin est très représentatif de son terroir, à la fois vin terrien dans sa structure et aérien dans son expression."





Mars 2022

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2020 •

Côte de Beaune : ils se rapprochent de l'Olympe

MAISON ALBERT BICHOT

Implantée en plein cœur de Beaune, la maison vinifie 25 % de sa production à partir de ses propres raisins. Toutes les vignes situées en Côte-d'Or sont certifiées bio.

LES VINS : dense, le meursault 1^{er} cru Les Charmes (94/100, ) possède une matière pleine, avec de beaux amers. Véritable boule de fruit, le corton-charlemagne Grand cru (93/100, ) est sphérique avec un léger boisé qui sucre le fruit. Vif et droit, le volnay 1^{er} cru Les Santenots (91/100, ) a un cœur de bouche ferme, une texture peu épaisse et une matière serrée.

94/100

93/100

91/100



Notre palmarès des meilleurs Moulin-à-vent, l'appellation du Beaujolais digne d'un grand cru, à petits prix

ALBERT BICHOT - DOMAINE DE ROCHEGRES Moulin à Vent 2019

La Maison Beaunoise Albert Bichot s'y est installée en 2014 et cultive aujourd'hui 5,2 hectares. Le nez est assez bourguignon avec des arômes de fruits noirs, rouges, légèrement compotés, subtilement relevé d'épice et quelques notes végétales plaisantes qui apportent une jolie complexité. Le vin est pur et soyeux, tendu, soutenu par une belle acidité.

Note Le Figaro : 92/100



Domaine de RocheGRES

Crédit photo : Flore Deronzier



L'EXPRESS

www.lexpress.com 24 déc. 2021



Blanc ou rouge, le vin participe de la fête, mais reste à trouver les bons accords mets-vins pour les agapes de Noël ou du Nouvel An. Quand les grands crus passent à table !

L'épatante maison de Beaune met à l'honneur ce premier cru de la Côte de Nuits. Le millésime exprime merveilleusement le potentiel aromatique unique des grands pinots noirs. Griottes, cuir, épices, touches giboyeuses : aucune fausse note dans ce vin qui s'achève sur une finale ample et élégante.

Forbes

www.forbes.com 31 oct. 2021

Albert Bichot, Morey-Saint Denis 1^{er} Cru « Les Sorbets » 2018 : Bourgogne élégant et singulier

Situé en **Côte de Nuits**, le village de Morey-Saint-Denis est réputé pour ses grands Pinots Noirs. Les vignes de la parcelle Les Sorbets sont situées à 250 mètres d'altitude. Classées en Premier Cru, elles sont plantées dans des sols bruns argilo-calcaires.

Le nez du Morey-Saint Denis 1^{er} Cru « **Les Sorbets** » 2018 s'ouvre sur des arômes de griottes, complétés par des notes de cuir et un léger boisé. En vieillissant, le bouquet aromatique évolue vers des nuances épicées et animales. En bouche, la dégustation est parfaitement équilibrée : le vin offre des notes de fruits rouges et de réglisse avant de laisser place à une finale ample et fruitée. A boire dès maintenant ou à garder 5 ans, voire davantage.



Hiver 2021-2022

DE L'APÉRO AU DIGESTIF
**LA
SÉLECTION
GRAND
SEIGNEUR**

DOMAINES ALBERT BICHOT

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Sorbets »
2018. Ce Bourgogne a besoin de temps pour qu'on puisse apprécier pleinement ses notes de fruits rouges et de réglisse.

LA SÉLECTION DE VINS ET CHAMPAGNES

Champagnes, vins rouges ou blancs...
De belles cuvées pour accompagner
les festivités de fin d'année.




Par Sylvain Ouchikh



► **Domaines Albert Bichot, Domaine du Pavillon, meursault « Clos de Magny » 2018, bourgogne,**

Cette maison familiale est dirigée avec intelligence et convivialité par Albéric Bichot. Il élabore des cuvées sur presque toutes les belles parcelles que compte la Bourgogne. Notamment Meursault, l'un des villages les plus renommés. Ce flacon est en culture biologique. Le vin se fait d'abord discret. Il ne veut pas se livrer immédiatement. Puis, les senteurs de poire William et de fleurs se dévoilent. C'est en bouche qu'il surprend par sa puissance. Il avait bien caché son jeu. Il a du volume avec, sur la finale, de très légères touches briochées.

+ DE DÉGUSTATIONS
+ DE DÉCOUVERTES

NOUVELLE FORMULE

LES MEILLEURS VINS
LE NOUVEAU
bettane +
desseauve
2022
Flammarion

Décembre 2021

Domaines Albert Bichot

★★★★☆

Cette maison historique fondée en 1831 est aujourd'hui menée tambour battant par Albéric Bichot, sixième génération de cette famille dont la présence en Bourgogne remonte au XIII^e siècle. Épaulé par Alain Serveau (directeur technique) et Christophe Chauvel (directeur viticole), ces trois mousquetaires ont su bâtir un modèle original de maison bourguignonne, avec des vins signés Bichot dans toutes les appellations de la grande Bourgogne mais aussi quatre domaines richement dotés en beaux crus : Long-Depaquit pour le Chablisien, Clos-Frantin pour la côte de Nuits, domaine du Pavillon pour la côte de Beaune, et domaine Adélie pour la côte chalonaise.

Domaine Long-Depaquit, Les Lys 2019

Plus en minéralité iodée que vaucopins, une bouche tout en finesse, épurée, toujours aussi bien équilibrée, finale saline à souhait.

92



Domaine Long-Depaquit, Les Vaucopins 2019

Bouche gourmande et ronde, fruité blanc dominant, agréable et déjà accessible.

90



Domaines Albert Bichot, Secret de Famille - chardonnay, bourgogne 2019

91

Bourgogne générique étonnant par son éventail aromatique large, la bouche est gourmande, toute en nuances. C'est une incontestable réussite en appellation régionale.

Domaines Albert Bichot, Château Gris 2019

94

Monopole de 2,8 hectares au sein de ce climat également connu sous le nom Les Crots, un nom local relatif à un creux. Le 2019 a une longueur salivante, un tannin dynamique bien enrobé et une saveur fruitée noire un rien sauvage. Bel avenir.



Le château-Gris, propriété de la maison Albert Bichot.
Un terroir de premier ordre dans l'appellation.



SÉLECTION

150 vins de Noël pour accueillir le nouvel an

Toutes les régions de France sont là, chacune avec ses grands vins.
Un choix large, une sélection intraitable.

Par Louis-Victor Charvet

BOURGOGNE Domaine Albert Bichot, nuits- saint-georges 1^{er} cru Château Gris 2019

Fierté de la maison
beaunoise, ce
vignoble, monopole
d'un peu moins
de trois hectares,
exprime dans ce
millésime un joli fruit
plein et juteux. On
ne se trompera pas
en l'oubliant dix ans
dans la cave.





Novembre - Décembre 2021

SELECTION VINS DE FETES



MERCUREY

Domaine Adélie AB

Les Champs-Michaux 2018

Parmi les plus hauts de Mercurey, ce terroir d'argiles rouges parsemé de roches calcaires confère au chardonnay toute sa générosité. Charmeur, solaire et charnu, ce mercurey blanc, récolté à la main et bénéficiant d'un élevage long, se révèle d'emblée plaisant, avec une délicate touche toastée qui lui confère de la complexité.



Poularde de Bresse aux morilles.



Novembre 2021

Les Dégustations Moulin-à-Vent au fil des lieux-dits

Rochegrès

- 1^{ère} classe en 1874
- Confirmé par La RVF

Dans le secteur de Chénas, ce célèbre lieu-dit aux sols de granite, émaillés de quelques îlots de manganèse, produit des gamays d'envergure, tout en nuances. Ils prouvent leur grande aptitude pour la garde.

**DOMAINES
ALBERT BICHOT
2018**

D'essence bourguignonne, ce vin est précis et structuré. Le nez est sérieux, réservé, avec un fruit dompté par un élevage élégant mais enveloppant. La bouche se montre pleine, riche, avec une recherche de densité. À garder au moins trois ans, et pendant dix ans

91/100





Octobre 2021



Les Dégustations

Dossier spécial

Vins sans soufre

Dégustateurs: Venise Seychelles, Laurie Matheson, Caroline Furtoss, Denis Saverot, Pierre Citerne

● Beaujolais-Villages Mr No Sulfite de la maison Albert Bichot

Le 2019. Fermenté en semi-carbonique avec des levures sélectionnées, élevé et mis en bouteilles sous gaz inerte, ce beaujolais-villages présente un nez net et ouvert sur des notes florales, de framboise sauvage. La bouche est souple, bien fruitée et veloutée, avec des tanins croquants. Un vin enjôleur pour VS, joli rouge de caractère pour LM, aux tanins soyeux pour CF, avec du fruit et de l'équilibre pour DS, velouté et sapide pour PCi.

Note moyenne du vin : 90.3/100



Octobre 2021





DOMAINE LONG-DEPAQUIT

Dans cette maison, les grands crus ont la grâce d'un ténor qui ne forcerait pas sa tessiture, naturellement puissant et contenu, noble et sensuel, ciselé et épuré, élégant et voluptueux.

a grège de « l'être », le domaine Long-Depaquit se découvre comme un livre ouvert : son château XVIII^e niché au cœur de la ville de Chablis dispose d'un parc à la française d'arbres centenaires déroulant généreusement ses tapis de roses. Les pas crissent sur le gravier jusqu'à l'élégante salle de dégustation restaurée avec goût par la famille Bichot, qui a racheté en 1970 le domaine qui comptait alors 10 hectares de vigne : « Aujourd'hui, on en dénombre 65, dont environ 10 en grands crus, 15 en premiers crus et 40 en Chablis », précise Matthieu Mangelot, le régisseur, en versant dans nos verres le Chablis Village 2019, « un chablis où les terroirs excentrés apportent la tension et à la partie centrale tout ce qu'il faut de confort ».

Les premiers crus de la vallée de Valvan portent 3 expressions de Vaillons bien tranchées : « Sur 1,90 hectare, Les Lys, issus d'un secteur argileux relativement frais, ont une exposition nord-est ; celle-ci insufflé une fraîcheur et un acidulé qui domptent potentiellement la richesse tout en étirant sa finale. » À l'opposé, couvrant 2,30 hectares, Les Beugnons, orientés sud et protégés par des arbres, se trouvent sur des sols qui se réchauffent plus vite, de ce fait le toucher de bouche crémeux sur la pêche et l'abricot se montre généreux, l'allonge étant équilibrée par une finale fraîche et pure. Synthèse de ces deux expressions, les 4,90 hectares de la cuvée premier cru Les Vaillons, localisés sur le climat Les Épinottes, soufflent un volume de bouche radieux et parfaitement équilibré.

Quand on passe sur la rive droite, les 5,30 hectares du premier cru « Les Vaucopins » évoluent sur un coteau exposé 100 % plein sud, donnant un jus très intense aux accents de coing, d'abricot, de pierre mouillée avec une forme de tannicité en bouche qui laissera progressivement place à la minéralité. « Eu égard aux petits volumes réalisés à partir des 40 ares de notre premier cru Montée de Tonnerre, exposé sud-ouest, la

parcelle est vinifiée intégralement en fûts de 500, 350 et 228 litres, de quoi densifier juste ce qu'il faut de matière, portée par le caractère très salin de ce grand terroir. On conserve ce même principe d'élevage sur les 50 ares du premier cru Montmains exposés sud-est, un cru où l'on retrouve une vraie identité de sol avec une bouche pure, élancée et dynamique. »

Côté grands crus, on est ici extrêmement gâté : il y a d'abord 1,70 hectare des Blanchots, terroir le plus frais réparti de haut en bas du coteau. Le 2019 présente un fruité séduisant, un toucher soyeux, la maturité du raisin reste croquante, le rebond est bien architecturé. Plus à l'ouest, sur 1,60 hectare, le grand cru Les Clos se présente d'un seul tenant au cœur même du climat et en son sommet. On tient ici toute l'éloquence d'un ténor qui ne force pas sa tessiture, à la matière esthétique et fuselée. En position de soleil couchant, les 55 ares de Bougros libèrent une volupté parfaitement corsetée. Enlaçant le mur des « exclamations », Les Preuses, Les Vaudésirs et Moutonne semblent de même nature mais ces trois grands crus très proches ne parlent pas la même langue. Exposés sud-est, les 25 ares des Preuses cisèlent un blanc à la fois d'épure et de sensualité. Orientés plein sud, les 2,65 hectares des Vaudésirs jouent sur une expression de fruits jaunes, avec une trame saline qui se dessine et une finale fraîche équilibrant la puissance originelle.

De tous les grands crus du domaine, les 2,35 hectares de Moutonne offrent le toucher le plus soyeux, le plus élégant. Avec une exposition davantage sud-est, ses deux parcelles disposées dans un amphithéâtre naturel se révèlent complémentaires, associant ampleur et vigueur. Ce monopole non répertorié par l'AOC s'affirme vraiment par l'intensité très pure de sa minéralité. Il enchante par sa sincérité d'arômes et le grain magnifique de sa texture. De quoi provoquer une nouvelle classification des grands crus de Chablis... / DENIS HERVIER

GRAND CRU « MOUTONNE » MONOPOLE 2019

« Son étiquette se différencie par ses lettres dorées. Véritable récepteur solaire, situé à 95 % sur Vaudésirs et 5 % sur Les Preuses, ce climat n'a pas été répertorié lors des délimitations des AOC. Une demande de révision pourrait bien réparer ce manque et ajouter un huitième nom aux grands crus de Chablis car la cuvée qui en est issue ne ressemble en rien aux sept autres... »





Sept-oct-nov 2021

■ INVESTISSEMENTS

Voici une liste des meilleurs et des plus rares vins français par région



Bourgogne

Albert Bichot, Domaine du Clos Frantin, Echezeaux Grand Cru, Bourgogne, France, 2018

C'est toujours un régal de déguster le Grand Cru de Bourgogne, bien sûr, et le défi n'est pas de se laisser séduire par les seuls noms de vignobles. Il n'y avait pas de danger à cela ici, ce jeune Echezeaux sombre est extrêmement impressionnant sur tous les fronts, et a laissé tous ceux qui l'ont goûté réclamer plus. Des arômes profonds et résonnants de cerise noire, de prune vous entraînent dans le verre, tandis que les saveurs sont rondes, vives et athlétiques, mais tout aussi profondes et sonores que ceux qui paient pour cette appellation sont en droit de s'y attendre. Les tanins s'expriment tranquillement et, pour l'instant, subsumés sous la richesse du fruit, mais ce support essentiel est là. Il est étonnamment accessible maintenant, mais le fruit de cette qualité assurera certainement une trajectoire de vieillissement exceptionnel.

Cuisine et Vins

de France

Hors Série

Août 2021

MERCUREY, LE BEL OUBLIÉ

C'EST LA PLUS GRANDE APPELLATION DE BOURGOGNE ET POURTANT SES VINS NE SONT PAS LES MIEUX COTÉS. UNE AUBAINE POUR LES AMATEURS DE GRANDS PINOTS NOIRS ET DE CHARDONNAYS QUI NE VEULENT PAS SE RUINER.

Par Béatrice Delamotte



MERCUREY Albert Bichot, Domaine Adélie, Les Champs Michaux 2018

Nez de cire encaustique,
de fleurs et de fruits blancs
avec une trame balsamique.
La bouche est assez
fantastique entre délicatesse
du fruit blanc, puissance
aromatique de l'alcool
et tendresse de la matière.





**VOSNE-ROMANÉE 1er CRU
LES MALCONSORTS
2019**
Domaine du Clos Frantin
BEST IN SHOW: 97/100



Le titre suprême de « BEST IN SHOW » récompense les plus grands vins parmi ceux ayant obtenu une médaille de platine. En 2021, il a été attribué à seulement 50 vins sur les 18 094 présentés au concours.



Juin 2021



LA BOURGOGNE

La gourmandise des villages à prix d'ami

La Bourgogne ne produit pas que des cuvées aux prix extravagants. Elle nous livre ici un autre visage, avec de passionnantes surprises.

JEAN-EMMANUEL SIMOND, ROBERTO PETRONIO ET CHRISTIAN MARTRAY

MERCUREY

90/100

ALBERT BICHOT

● *Domaine Adélie*
Les Champs-Michaux 2018
Mûr, belle minéralité,
élevage boisé un peu luxueux.
En bouche, c'est un jus très
pur, concentré, persistant.
Patience cinq ans pour
en profiter pleinement.



MÂCON

92/100

ALBERT BICHOT

● *Milly-Lamartine 2019*
Profil frais, boisé fin, très pur
et floral. Bouche charnue
et généreuse avec un boisé qui
la graisse et la prolonge, très
côte-d'orien.





Juin 2021

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021



Couleur pâle or blanc. Nez magnifique de crème de noix de coco, melon, miel, tilleul et fleurs blanches. Superbe concentration en bouche. Finale longue, ferme, minérale. Un superbe Grand Cru !

Après avoir reçu

- une médaille d'or,
- le trophée du Corton-Charlemagne,
- le trophée du meilleur vin blanc de Bourgogne,
- le trophée du meilleur vin blanc de France,
- le trophée du meilleur chardonnay du monde,
- le **CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2019** remporte le **Trophée International du Meilleur Vin Bio.**





Mai 2021

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021

10 TROPHÉES
7 MÉDAILLES D'OR



TROPHÉE INTERNATIONAL DU CHARDONNAY

pour le

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
Domaine du Pavillon 2019



Couleur pâle or blanc. Nez magnifique de crème de noix de coco, melon, miel, tilleul et fleurs blanches. Superbe concentration en bouche. Finale longue, ferme, minérale. Un superbe Grand Cru !

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE FRANCE

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE BOURGOGNE

TROPHÉE DU CORTON-CHARLEMAGNE

MÉDAILLE D'OR

96 points



TROPHÉE INTERNATIONAL DU PINOT NOIR

pour le

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
Hospices de Beaune Cuvée Cyrot Chaudron
2019



Belle couleur, parfums raffinés de petites baies, cassis, framboise avec une agréable touche d'épices. Élégant, avec des tanins souples et une structure minérale enrobée de généreux fruits noirs bien mûrs. Jolie note de poivre blanc en finale.

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE FRANCE

TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE BOURGOGNE

TROPHÉE DU CORTON-CHARLEMAGNE

MÉDAILLE D'OR

97 points





Mai 2021

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021

10 TROPHÉES
7 MÉDAILLES D'OR



POMMARD 1^{ER} CRU LES RUGIENS Domaine du Pavillon 2019

TROPHÉE DU POMMARD ET MÉDAILLE D'OR

Bouquet mûr, dense et concentré, notes de prunes et de fraise. Texture soyeuse. Fraîcheur et pureté. Le boisé est parfaitement intégré et équilibré. 96 points



MEURSAULT 1^{ER} CRU LES GENEVRIÈRES Hospices de Beaune

Cuvée Philippe le Bon 2019

TROPHÉE DU MEURSAULT ET MÉDAILLE D'OR ET

Un Meursault classique. Riche et moelleux avec des notes de fruits à noyau et de reine-claude. Nez épicé évoquant des notes vanillées de fût. En bouche, le vin a une magnifique structure, une belle texture avec des notes de coing. Un vin doté d'un formidable potentiel et d'une très grande classe ! 96 points



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon 2019

MÉDAILLE D'OR

Nez complexe aux notes de pêche et de noix de cajou. Crémeux en bouche, longue finale fraîche. Un grand vin blanc de Bourgogne. 95 points



VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2019

MÉDAILLE D'OR

Magnifiquement parfumé. Notes de framboise écrasée, canneberge croquante, cerise griotte, groseille. Bouche enrobée et souple aux notes d'épices, longue et persistante avec des tannins mûrs et soyeux. Parfaitement équilibré, agréable à déguster dès à présent. 95 points



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit 2019

MÉDAILLE D'OR

Nez jeune et élégant aux notes fraîches d'écorce de citron vert. Bouche riche et concentrée. On retrouve le citron vert en bouche, avec une belle acidité. Un très beau vin. 95 points



Mai-juin 2021

bulle

AVEC LES BEAUX JOURS, LES ENVIES DE LÉGÈRETÉ ET DE FRAÎCHEUR REVIENNENT. ALORS POURQUOI NE PAS OUVRIR QUELQUES BOUTEILLES DE VIN EFFERVESCENT POUR EN PROFITER ?

Par Béatrice Delamotte



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Albert Bichot, Pure blanc de blancs

Avec un tiers des vins de base vinifiés et élevés en fûts, cette cuvée offre un nez très pâtissier aux notes de grillé, de café moulu. Le tout est intense et gourmand. Les bulles très fines soulignent la bouche aux notes d'agrumes mûrs, de fruits blancs et jaunes avec une belle minéralité. Frais, il soulignera les arômes iodés des fruits de mer.

ALBERT BICHOT - DOMAINE DU CLOS FRANTIN

Gevrey-Chambertin Les Murots bio 2018

Attaque suave, soyeuse, délicate, bouche intense, épicée, prolongée par une finale vive.

Note Le Figaro : 91/100



Le Monde

Supplément

24 avril 2021

DE GRANDS BOURGOGNES À PETITS PRIX

Albert Bichot, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, « Les Dames Huguettes », 2019
L'emblématique maison, premier acheteur des Hospices de Beaune. implantée dans toutes les appellations de la région, tire son épingle du jeu. Au nez comme en bouche, le vin est très aromatique, sur la confiture de fraise et le cassis. Sur la langue, il est bien en place, avec de la tension et des tanins fins, qui ajoutent de la tenue à la gourmandise. Joli travail.



Jordan Tissot / 25 mars 2021 / VINS ET SPIRITUEUX

Albert Bichot nous étonne avec son tandem de cuvées estivales



Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin

Crédit photo : Flore Deronzier

A l'approche des beaux jours, *La Maison Albert Bichot* nous livre un duo d'exception. Deux cuvées estivales, la première est ronde en bouche, le *Bourgogne Aligoté Champ Renard 2018* et le second est doux, c'est un *Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin Monopole 2018*. Ce duo parfait est la naissance d'une maison de renom qui propose des longueurs exceptionnelles.

Pour la petite histoire, les cuvées Bourgogne Aligoté Champ Renard 2018 et Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin Monopole 2018 sont issues de deux micro-parcelles, dont les vignes sont âgées de 20 ans en moyenne (l'une à Mercurey et l'autre à Nuits-Saint-Georges). A la fois sec et doux, ce duo était fait pour se retrouver et offrir cette découverte aux amateurs.

Le Bourgogne Aligoté Champ Renard 2018 débute sa course. C'est un glorieux représentant de la Maison Albert Bichot ! Ce terroir promet des vins élégants et empreint de richesse. Cette cuvée libère au nez des parfums aromatiques de fruits à chair blanche et de fleurs sauvages. A la fois toasté et délicat, il est accompagné d'une belle minéralité. La bouche, fraîche et charmeuse révèle une très belle tension qui se prolonge dans une longue finale minérale. Récemment acquise par le Domaine Adélie, c'est l'une des 6 propriétés de la Maison Bichot, la parcelle Champ Renard de 0.84 ha est située sur la commune de Mercurey.

Le Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin Monopole 2018 montre une autre tournure plus subtile. C'est avant tout le premier pas vers le grand vin. Complexe et expressif, ce vin a été fabriqué après une macération fermentaire en cuves bois thermorégulées, l'élevage s'effectue pendant 9 mois en fûts de chêne avant d'être prolongé 4 mois en cuves inox. C'est à ce moment que l'on retrouve une réelle maturité. Cette cuvée 2018 offre un nez d'une belle fraîcheur aux arômes de notes de cassis et de fruits rouges.





Mars-avril-mai 2021

la grande interview

DEPUIS PRÈS DE DEUX SIÈCLES, LA MAISON ALBERT BICHOT EST UN MEMBRE NOTABLE DU *BIG FIVE* DU NÉGOCE BEAUNOIS. C'EST DIRE SI ALBÉRIC BICHOT EST UN FIN CONNAISSEUR DE LA BOURGOGNE. IL NOUS EN PARLE

ALBÉRIC BICHOT

« LA BOURGOGNE EST LA RÉGION QUI SOUFFRE LE MOINS »

PROPOS RECUEILLIS PAR NICOLAS DE ROUYN PHOTOS MATHIEU GARÇON



Vous êtes le président de la maison Albert Bichot, l'un des cinq grands négociants de Beaune. Comment la maison a-t-elle passé l'année 2020 ?

C'est une année exceptionnelle et historique, l'année de tous les dangers et de toutes les remises en question. Comme je suis d'un naturel optimiste, je dirais que c'est aussi l'année de tous les rebonds. La Bourgogne continue d'être bénie des dieux. Si l'on regarde le chiffre d'affaires global de l'année, on constate une baisse d'environ 7 à 8 % pour le vignoble dans son ensemble, coopérateurs, viticulteurs et négociants confondus. Au printemps 2020, au moment du début de cette crise, tout le monde en Bourgogne aurait signé des deux mains pour ce résultat. Est-ce qu'il y a un modèle bourguignon de résilience, je ne sais pas. Nous essayons de trouver des solutions. L'offre de la Bourgogne reste quand même très large. Certes, il y a les grands crus, les noms connus et les climats célèbres, il y a aussi tous les autres, les mâcons, les chablis, les bourgognes hautes-côtes et côte-chalonnaise.

La Bourgogne est rassurante ?

Nous avons des petites récoltes depuis quelques années. L'offre n'est pas colossale

et la demande est toujours là. Honnêtement, dans les crises importantes qu'on a vécues, on voit que les consommateurs et les *aficionados* de la Bourgogne reviennent aux valeurs sûres. Dans les faits, c'est la région qui souffre le moins aujourd'hui. On ne fanfaronne pas pour autant. Nous ne sommes pas plus malins que les autres. La situation est attristante, mais loin d'être désespérée.

Les derniers millésimes permettent cette position ?

2019 vient après un millésime magnifique en qualité et avec du volume. Ce 2018, toute la Bourgogne l'attendait depuis dix ans au moins. En général, le millésime 2019 a produit de petites récoltes. Les vignes ont souffert de la sécheresse et du manque de pluie au cours de l'été. Le pinot noir en a vraiment pâti, avec une récolte à peu près inférieure de 20 % par rapport à la moyenne. Qu'est-ce qu'une récolte moyenne aujourd'hui ? On ne sait plus trop. Si l'on fait une moyenne des dix dernières années, 2020 est une des plus petites récoltes pour les pinots noirs. Ils sont pourtant d'un très bon niveau de qualité avec des raisins sains, une superbe maturité sans trop de sucre et d'alcool potentiel et des équilibres qui s'avèrent prometteurs.

Dans ce contexte, la maison Albert Bichot suit la tendance de la Bourgogne ?

Avec un léger mieux. Notre clientèle est très diversifiée, c'est ce qui nous permet d'avoir une activité bien répartie. Aucun de nos marchés ne pèse 30 ou 40 % de la totalité de notre chiffre d'affaires. C'est une chance. Avant la crise de la Covid et l'imposition de nouvelles taxes, les États-Unis représentaient quand même plus d'un quart de toutes les exportations de la Bourgogne. Historiquement, nos marchés ont toujours été mieux répartis.

C'était une volonté commerciale ?

Je dirais que c'était plutôt de la prudence et un atavisme familial. De fait, à une époque, nous n'avons peut-être pas été suffisamment performants quand certains marchés l'étaient. Cependant quand d'autres faiblissent brutalement, nous résistons mieux. Évidemment, nous déplorons la mise à l'arrêt du marché de la restauration française comme internationale. Mais nous n'oublions pas nos amis restaurateurs. Nous gardons leurs allocations en espérant qu'il puisse ouvrir à nouveau le plus vite possible. C'est dur pour eux comme pour leurs fournisseurs.

La maison Albert Bichot est inscrite dans le paysage bourguignon depuis très longtemps.

Presque deux siècles. On fêtera notre bicentenaire dans dix ans. La maison a été fondée par mon arrière-arrière-grand-père en 1831. À l'époque, elle était située à Monthélie. Ce n'est qu'à la fin du XIX^e siècle qu'on s'est installé à Beaune. La maison a traversé de nombreuses crises, en particulier

« ON CONSTATE UNE BAISSSE DE 7 À 8 % POUR LE VIGNOBLE DANS SON ENSEMBLE. AU DÉBUT DE CETTE CRISE, TOUTE LA BOURGOGNE AURAIT SIGNÉ DES DEUX MAINS POUR CE RÉSULTAT. »



Mars-avril-mai 2021

la grande interview

pendant la Deuxième Guerre mondiale. Mon grand-père a perdu toutes les vignes, tout a été vendu à la fin des années 1940. C'était la troisième fois que la famille perdait ses vignes après la crise du phylloxera et la Première Guerre mondiale, quand le commerce allait mal. La seule manière de s'en sortir, à l'époque, c'était de vendre le peu de terres qu'on avait. Ce n'est qu'à partir des années 1960 que mon grand-père et mon père ont souhaité revenir à cette aventure vigneronne, en complément du négoce traditionnel. Nous sommes des commerçants depuis deux cents ans, nous sommes devenus beaucoup plus vigneron ces soixante dernières années.

Votre vignoble en propre représente quelle superficie ?

Aujourd'hui, c'est un peu plus de 105 hectares répartis en Bourgogne. D'abord à Chablis, avec le domaine Long-Depaquit. On y possède une dizaine d'hectares de grands crus, dont Moutonne en monopole. En côte de Nuits avec le domaine du Clos Frantin et Château-Gris, en côte de Beaune avec le domaine du Pavillon, en côte chalonaise avec le domaine Adélie et, plus récemment, en Beaujolais, à Moulin-à-vent, avec le domaine de Rochegrès. Notre idée, en reprenant l'histoire de ces domaines, est de nous inscrire dans ce modèle bourguignon de micro-parcelles avec des équipes dédiées pour chaque domaine. On cherche à mettre nos domaines sous la signature Albert Bichot tout en respectant leurs spécificités et leurs terroirs. Le but, c'est de révéler chaque terroir avec sa personnalité.

Vous vinifiez combien d'étiquettes ?

Nos 105 hectares de vignes représentent 61 terroirs et climats différents, embouteillés avec leurs étiquettes propres. Pour la partie négoce, c'est à peu près la même chose. Pour tous nos grands crus, premiers crus et "grands" villages, ce ne sont maintenant que des achats de raisins, vinifiés dans nos propres cuveries. Ça peut être une cuvée de quinze ou vingt pièces, soit à peu près 6 000 bouteilles, mais aussi des petites parcelles qui ne feront que trois pièces, environ 900 bouteilles. Notre but ultime avec ce travail n'est pas d'ordre strictement économique. La mosaïque des terroirs bourguignons, unique au monde et reconnue par l'Unesco, c'est

1 240 climats dans une toute petite région viticole. Quand on parle d'archétype d'une viticulture de terroirs, on parle de la Bourgogne. En 2 000 ans, le travail de l'homme a façonné, créé et révélé ces micro-parcelles. Ce n'est pas du marketing, c'est la réalité des terroirs. J'en veux pour exemple le clos des Maréchaudes, à Corton. C'est un monopole de deux hectares que nous avons le privilège de posséder et de cultiver. Ce clos se partage entre un hectare et demi d'aloxe-corton premier cru "Clos des Maréchaudes" et un demi-hectare de corton grand cru "Clos des Maréchaudes". Est-ce du marketing ? Non. Il y a bien une séparation géologique, le terroir n'est pas le même. Au milieu de cette parcelle, entre le haut et le bas, il y a un décrochement, une sorte de marche, la roche-mère affleure beaucoup plus. Il y a effectivement plus de calcaire à ce niveau.

C'est pour cette raison que vous proposez le chassagne-montrachet premier cru Vide-Bourse ?

Oui, parce qu'on explique que c'est un climat situé juste en dessous de la parcelle du bâtard-montrachet. Une petite parcelle non classée en 1936 par l'Inao, mais pourtant très bien placée. Même cas de figure à Vosne-Romanée avec le premier cru Malconsorts. C'est l'un de nos fleurons et l'un de nos vins iconiques. En Bourgogne, il suffit souvent de faire un pas pour que les terroirs changent. Les moines ont identifié cela d'une manière tout à fait empirique sur une très longue période d'observation. C'est assez impressionnant et époustoufflant. Quand on carotte ou quand on fait des études de sols, on découvre qu'il n'y a pas d'erreur. Les moines ne se sont jamais trompés.

Combien coûte une bouteille de bâtard-montrachet ?

Chez un caviste, ça va de 190 à 800 euros. Le prix dépend beaucoup de la reconnaissance du producteur et de la capacité du consommateur à vouloir la bouteille ou à spéculer.

Et le chassagne-montrachet, mitoyen du bâtard ?

C'est cinq à six fois moins cher, entre 60 et 70 euros environ.

Château-Gris, c'est une histoire étonnante. Vous nous racontez ?

C'est un vignoble très pentu de trois hectares, planté en terrasses, situé à Nuits-Saint-Georges. Ce qu'on appelle « une petite folie », construit en 1805, pendant une crise économique importante à l'époque. Le propriétaire a agi comme un mécène, il a fait construire pour donner du travail aux hommes du village. À l'œil, c'est un peu la Côte-Rôtie de la côte de Nuits. L'essentiel est planté en pinot noir. Il y a une parcelle de 70 ares, située dans une combe tout en haut du domaine qui n'était pas plantée jusqu'à récemment, aujourd'hui plantée en chardonnay. Avec, on fait à peu près 2 000 bouteilles par an d'un nuits-saint-georges blanc (1,5 % du vignoble de l'appellation nuits-saint-georges est en chardonnay, NDLR). Pour le pinot noir, c'est assez amusant, chaque terrasse a un sous-sol géologique différent. Plus on monte sur le coteau, plus on est sur du calcaire dur. Dans nos assemblages, c'est très intéressant de constater les spécificités des terrasses où la terre est légèrement plus profonde et celles où le sol est plus minéral.

Le bio, c'est un sujet ?

Oui. Aujourd'hui, tous nos domaines, en Côte-d'Or comme en côte chalonaise, sont cultivés en agriculture biologique certifiée. Tout le domaine Albert Bichot est en bio. Nous sommes la maison qui offre la plus large gamme de vins bio de Bourgogne, avec 47 étiquettes. C'est une fierté. Cette démarche a commencé au milieu des années 2000. C'est le sens de l'histoire et du respect de la terre. La vérité de la Bourgogne, on la connaît. C'est ce qu'on a sous nos pieds, c'est le sous-sol. On peut supposer que continuer à le polluer avec des produits chimiques n'est pas une bonne chose. Est-ce que les vins sont meilleurs ? On ne peut pas l'affirmer. On constate simplement qu'ils ont plus de pureté et de précision. L'enracinement se fait différemment, du fait d'une culture de la terre qui cherche à éviter les tassements des sols. La vie du sol est beaucoup plus forte. Si on veut vraiment révéler l'identité d'un sol, il faut inciter les racines à aller plus profond.

Tous vos confrères, les grands négociants de Beaune et de Nuits, ont fait des choix de développement qui les ont emmenés en Amérique, sauf Louis Latour, Jadot, Drouhin, Bouchard sont en Oregon. Faiveley en Californie. Et vous ?

Rien n'est jamais exclu. Notre développement privilégie pour l'instant la Bourgogne. Aux États-Unis, nous avons créé notre propre filiale d'importation et de distribution, avec une équipe de huit personnes à ce jour. ■

« QUAND ON PARLE D'UNE VITICULTURE DE TERROIRS, ON PARLE DE LA BOURGOGNE. EN 2 000 ANS, L'HOMME A FAÇONNÉ, CRÉÉ ET RÉVÉLÉ CES MICRO-PARCELLES. CE N'EST PAS DU MARKETING, C'EST LA RÉALITÉ DES TERROIRS. »



N°63 / 2020

La Cave *Vins divins*

MAISON ALBERT BICHOT CRÉMANT PURE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs. L'élevage de la cuvée est principalement effectué sous bois, processus d'exception pour les grands effervescents. Les bulles sont très fines et régulières. Des notes délicates de fleurs blanches et une agréable minéralité composent le nez de cette cuvée. En bouche, vivacité et fraîcheur rythment la dégustation. Accord : apéritif de fête, plateau de fruits de mer ou sabayon de fruits rouges.



N°65 / 2021

BOURGOGNE ALIGOTE CHAMP RENARD 2018, DOMAINE ADÉLIE

Issue de la parcelle Champ Renard à Mercurey, cette cuvée 100% Aligoté met en avant un cépage ancien typiquement bourguignon longtemps négligé ! Le nez évoque les fruits à chair blanche et les fleurs sauvages. L'attaque en bouche est fraîche et pleine de caractère. On y retrouve des fruits intenses et gourmands qui s'équilibrent avec une touche de minéralité. Accord : crevettes à la plancha, cabillaud et son tian de légumes.





Mars 2021

Les Dégustations Les blancs de Bourgogne

La diversité bourguignonne par les chemins de traverse

À la faveur du réchauffement climatique, certains vignobles d'altitude ou situés en périphérie de la région, tels que les petites appellations de l'Yonne, mais aussi Vézelay, les rares blancs de la Côte de Nuits ou encore le confidentiel vignoble du Brionnais, réussissent de mieux en mieux et s'affirment comme des alternatives réelles aux grandes appellations classiques.



Les originaux blancs de Nuits- Saint-Georges

Si les blancs ne totalisent que 3% de la superficie du vignoble de Nuits-Saint-Georges, ils sont très majoritairement situés en Premiers crus. On trouvera ainsi plusieurs blancs très originaux et réputés dans cette appellation, le plus souvent revendiqués en monopole.

91/100

ALBERT BICHOT

Les Terrasses Château-Gris 2017

La tension apportée par le caillou qui affleure et les amers en finale structurent ce blanc aux notes de fruits secs et de nougat.

Les Dégustations

Chassagne-Montrachet 2019

Vide Bourse ▼

Blotti sous le Bâtard-Montrachet, ce terroir précoce ne souffre jamais du manque d'eau. Un peu à l'image de son illustre voisin, les vins ont ici un fort impact en bouche.

90+/100

MAISON ALBERT BICHOT

Derrière un nez poudré, on découvre un Vide Bourse classique, souple et gras, porté par son un boisé légèrement vert avec une touche de chlorophylle. Sa jolie finale nous réveille les sens avec une agréable note de zeste.





Décembre 2020 - février 2021

NOËL EST ESSENTIEL

EN 2020, PLUS QUE JAMAIS, ON AURA PLAISIR À SE RETROUVER EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS AUTOUR D'UN BEAU FLACON. POUR DÉGUSTER OU POUR OFFRIR,
VOICI LA LISTE DES ESSENTIELS DE CETTE FIN D'ANNÉE

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE PAR VÉRONIQUE BARBIER



Bulles bourguignonnes

Pour celles et ceux qui sont bourgogne-addicts jusque dans les bulles, la maison Albert Bichot a créé un crémant extra brut issu de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Le dosage très précis (environ 2,5g/l) fait de cette cuvée de blanc de blancs baptisée Pure un accord parfait avec des fruits de mer ou un sabayon de fruits rouges.



PLACE À LA FÊTE.

2020... NOËL 2020 VA DEVOIR NOUS METTRE DES ÉTOILES DANS LES YEUX À TOUS.
C'ÉTAIT LE BRIEF DE NOTRE SÉLECTIONNEUR ET LE RÉSULTAT EST LÀ

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE,
PAR LOUIS-VICTOR CHARVET



**Albert Bichot,
vosne-romanée
1er cru Les
Malconsorts 2018**

Le village de Vosne-Romanée concentre les terroirs les plus renommées de la côte de Nuits. Voisin des grands crus Romanée-Conti, Richebourg et La Tâche, le climat Malconsorts est souvent à leur niveau. Entre les mains du domaine du Clos Frantin, propriété de la maison Albert Bichot, il exprime toute la grandeur de son terroir, dans sa complexité, son raffinement de parfum et son potentiel de garde.



Grand entretien

Albéric Bichot

« Défendons avant tout l'âme bourguignonne »

À la tête de la maison de négoce Albert Bichot bientôt bicentenaire, qui possède de nombreuses vignes en propre, il rêve de supprimer la distinction entre vignerons et négociants. Et il met en garde contre les rachats de terres à vocation spéculative. *Propos recueillis par Denis Saverot, photos de Roberto Petronio*

La Bourgogne produit des vins réputés, mais la flambée des prix des vins pétrifie les amateurs. Que peut-on faire ?

Les vins sont devenus chers parce qu'on n'en produit pas beaucoup, il y a une forte demande et peu d'offre. Mais il n'y a pas que les Grands crus célèbres ou les Premiers crus les plus cotés en Bourgogne. Chez les cavistes, on trouve des vins entre 12 et 18 euros. Ce n'est pas rien, mais cela reste accessible. Alors, bien sûr, mon pommard Clos des Ursulines, un monopole, vaut entre 45 et 48 euros chez un caviste. C'est cher, oui. Mais mon bourgogne aligoté travaillé tout à la main, en bio, sur 1,2 hectare, part de chez nous à 8,40 euros hors taxe et sera proposé autour de 15 euros chez les cavistes. Nous en sommes très fiers, aussi fiers que de notre corton-charlemagne ou de notre richebourg. Pour réussir un aligoté de cette qualité, il faut mettre autant d'attention, de respect, de tout que dans les Grands crus.

Une autre hausse inquiète la Bourgogne, le prix des terres. Le Clos de Tart a été racheté à près de 30 millions d'euros l'hectare. D'autres transactions vont suivre. C'est fou, non ?

C'est un traumatisme. Aujourd'hui, deux types d'investisseurs achètent la vigne : ceux qui font un placement foncier, voire du spéculatif, et puis les gens comme nous, les vignerons, les maisons de vin. Des gens pour qui la vigne est un gagne-pain. Pourquoi allons-nous demain acheter une vigne avec la perspective d'attendre cent ans avant de rentrer dans nos frais ? Une rentabilité de 1 % n'est pas viable, on ne peut pas immobiliser de telles sommes. Il va falloir réagir, mais je ne sais pas comment.

Sait-on vraiment qui rachète les vignes ? Si Messieurs Pinault, Arnault ou Bouygues agissent à visage découvert, certains acteurs comme Ficofi portent les intérêts de grandes

fortunes asiatiques dont on ne sait pas grand-chose. Et d'autres structures sont absolument opaques. C'est ennuyeux, non ?

Il y a tout ce que l'on sait et tout ce que l'on ne sait pas. Beaucoup d'acquisitions sont financées par des structures qui ne sont pas bourguignonnes. Les vins seront certainement très bons, mais je défends avant tout l'âme bourguignonne. On va peut-être me traiter d'Astérix, mais je suis de ceux qui croient que la dimension humaine locale a compté lors du classement de nos climats au patrimoine mondial de l'Humanité. Sur tout l'agricole, et sur la vigne en particulier, si l'on ne veut pas se faire bouffer demain par des investisseurs qui regardent davantage la rentabilité ou le placement foncier qu'autre chose, il faut changer les règles. Celui qui vend, le dernier de la dynastie, doit payer pour tous les autres.

C'est-à-dire ? Pouvez-vous préciser ?

Les droits de transmission doivent être payés une seule fois, par celui qui vend le domaine hors de la famille. Et pas lors de chaque transmission à la génération suivante au sein d'une même famille, ce qui est le cas aujourd'hui. Ça, ce serait correct. Nous devons sortir du syndrome de l'île de Ré qui assomme les paysans : tu possèdes une ferme qui vaut 10 000 euros, mais l'État t'explique qu'elle en vaut trois millions. Tu ne peux donc plus la donner à tes enfants car tu vas être obligé de la vendre pour payer les droits. C'est ce que vit le viticulteur ici, en Bourgogne, qui a trois ou quatre enfants et qui doit transmettre. Pour lui, sa vigne héritée de ses parents vaut 100. Mais pour l'État, elle vaut 1 000 depuis que la vigne voisine a été rachetée 1 000 par un investisseur. Le vigneron est ébahi : « Mais non, vous vous trompez : ma vigne rapporte entre 3 et 4 % par an, donc elle vaut 100 ». Mais en face, personne ne l'écoute.

Albéric Bichot. Né le 29 décembre 1964 aux Hospices de Beaune. Il est président de la maison Albert Bichot, fondée en 1831. Aujourd'hui, la maison vinifie 110 hectares de vignes en propriété, plus l'équivalent de 320 à 350 hectares achetés en moût ou en raisin. Albert Bichot emploie 171 collaborateurs. Un tiers des vins sont vendus en France. Ses crus favoris : le Clos des Ursulines, le Château-Gris, les Malconsorts. Ses coups de cœur du moment : Le Vin est une Fête d'Elia Da Ros, « un côtes-du-marmandais qui se boit tout seul » ; à Sancerre, les cuvées sur silex d'Henri Bourgeois.

Grand entretien **Albéric Bichot**

À l'occasion de transactions, certains grands vigneron bourguignons récupèrent en échange de leurs bons offices des parcelles prestigieuses en fermage. Les Bourguignons ne sont-ils pas à la fois spectateurs et acteurs du système ?

95 % des vignerons rêvent de la même chose : transmettre leurs vignes à la génération suivante. Ils ne veulent pas vendre ! Mais ils y sont parfois contraints pour des raisons légitimes.

La Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer), censée encadrer le marché, est aujourd'hui très critiquée. On l'accuse d'être devenue un agent d'affaires, de courtiser les investisseurs en leur promettant des droits d'enregistrement allégés par rapport à la voie normale, par le notaire. C'est une réalité ?

Ce n'est pas la Safer qu'il s'agit de mettre en accusation, c'est la cupidité du monde.

Ce combat pour la souveraineté bourguignonne est-il perdu ?

Non, il y a de la résistance. Mais si on ne fait rien, la Bourgogne va devenir une terre de fermiers.

L'image de Bichot reste celle d'une maison de négoce. Comment faites-vous pour résister à la montée en puissance des vins de vignerons, chez les cavistes en particulier ?

Même si cela ne se voit pas forcément sur l'étiquette, nous travaillons avec l'esprit vigneron. Toutes les vignes de nos domaines sont travaillées en bio. Nous n'avons pas de *wine-maker* gourou. Au domaine Long-Depaquit à Chablis, au domaine du Clos-Frantin et au Château-Gris en Côte-de-Nuits, au domaine du Pavillon en Côte de Beaune, où j'habite, je vis et je vibre, au domaine Adélie à Mercurey et au domaine de Rochegrès à Moulin-à-Vent, nous avons à chaque fois, sur chaque côte, dans chaque sous-région, une équipe dédiée avec sa cuverie, ses caves, son matériel. Nous avançons avec l'esprit vigneron.

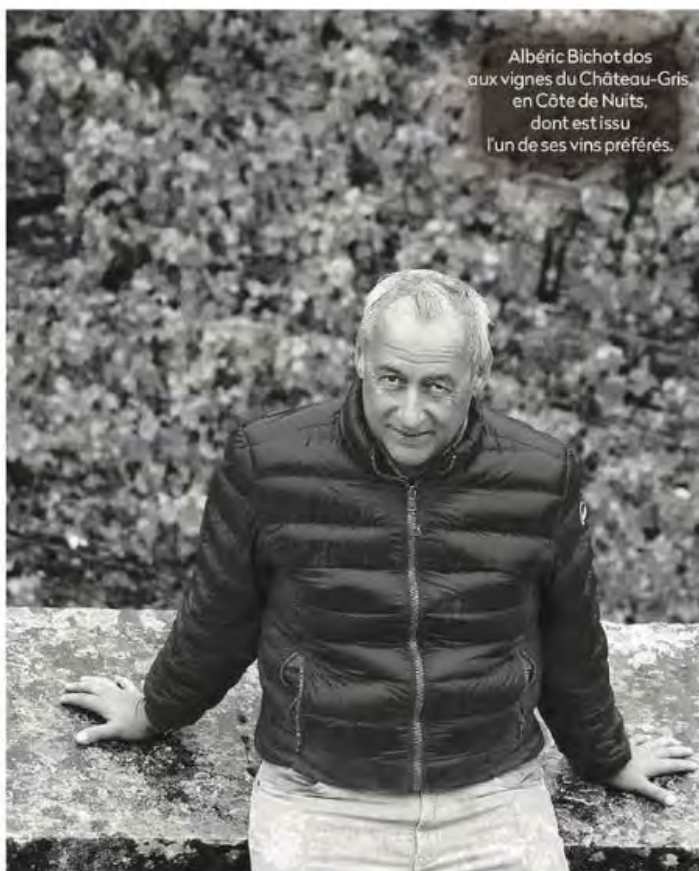
Justement, comment les amateurs peuvent-ils distinguer vos cuvées domaine et vos cuvées négoce ?

Rien de plus facile, c'est précisé sur l'étiquette. Quand c'est notre propriété, il y a le mot domaine. On écrit "Beaune Premier cru Clos des Mouches, domaine du Pavillon" ou bien "Clos de Vougeot Grand cru, domaine du Clos-Frantin". Quand nous achetons des raisins pour les rouges ou bien des moûts pour les blancs, on met simplement "Beaune Premier cru Champimonts". Si c'est bio ou pas, c'est marqué sur la contre-étiquette. Nous, on est certifiés Écocert depuis 2014 et on le revendique sur nos habillages depuis le millésime 2018.

Une question revient souvent lorsqu'on parle de négoce, c'est le contrôle de la qualité des approvisionnements. Un négociant qui veut absolument des Amoureuses à son catalogue est prêt à tout pour en avoir. Dès lors, on se tourne vers les seuls vignerons qui en lâchent sans forcément contrôler la qualité, non ?

Je ne connais pas beaucoup de viticulteurs qui produisent de mauvaises Amoureuses. Et puis,

« Les vignerons ne veulent pas vendre, mais ils y sont parfois contraints »



Albéric Bichot dos aux vignes du Château-Gris, en Côte de Nuits, dont est issu l'un de ses vins préférés.

si le négociant paie une fortune pour obtenir un vin médiocre, il ne pourra pas le vendre. Goûtons à l'aveugle, voilà le juge de paix. Le vin est bon ou pas bon dans le verre, c'est tout. Et n'oublions pas que le vin de négociant a quand même été fait par un vigneron.

Philippe Pacalet, Jane Eyre, Oronce de Beler et sa Maison Romane : une myriade de petits négociants talentueux s'affirment en Bourgogne. N'est-ce pas une concurrence sérieuse pour les grandes maisons ?

Leur travail contribue à dessiner un nouveau paysage de la Bourgogne, c'est une bonne chose. Après, la Bourgogne a aussi besoin de maisons capables de répondre à la demande de gros opérateurs mondiaux. Lorsqu'une chaîne hôtelière internationale recherche 10 000 bouteilles de geveyre-chambertin, il faut une taille critique pour être capable de répondre.

À l'inverse, de plus en plus de vignerons bourguignons font du négoce, est-ce une bonne chose ?

C'est très bon. Laurent Ponsot, Pierre-Yves Colin, Jean-Claude Ramonet, il n'y a jamais eu autant de vignerons négociants et jamais eu autant de négociants vignerons. Mon rêve, complètement naïf, c'est que cette distinction disparaisse. Quand j'ai

démarré il y a trente ans, on m'avait prévenu : il y a la famille des vignerons et la famille des négociants. Eh bien, non. Il y a la famille vin, la famille Bourgogne. Cessons d'opposer vignerons et négociants. Le *Small is Beautiful*, c'est dépassé. D'ailleurs, on l'a vu lors du confinement, beaucoup de consommateurs considèrent que la marque constitue une garantie.

Grand entretien

Albéric Bichot

Comment avez-vous converti la maison Bichot au bio ?

Nous produisons aujourd'hui des cuvées bio dans 42 appellations. Savez-vous que la maison Bichot est aujourd'hui celle qui propose le plus de références bio en Bourgogne ? Mais tout ne s'est pas fait en un jour. Quand nous avons repris le Clos des Ursulines en 1993, j'ai trouvé une vigne qui affichait des rendements plus qu'excessifs. On marchait sur des sols durs comme du béton. Tout au long de l'année, la vigne était gorgée d'amendements, de fertilisations. J'étais mal à l'aise. J'étais jeune aussi : je suis allé tourner chez deux ou trois voisins, des amis, et j'ai vu que la terre respirait, il y avait des vers de terre dans le sol, des bêtes, une vie microbienne. J'ai ressenti un déclic. Des rencontres ont fait le reste : Alain Serveau qui est devenu notre directeur technique, Christophe Chauvel qui venait de chez Pierre Morey, un vigneron converti au bio depuis pas mal d'années.

Et la biodynamie, vous y avez songé ?

Je connais des vignerons qui la pratiquent, je les respecte. François de Nicolaÿ par exemple, au domaine Chandon de Briailles : c'est un ami, il a essayé de m'expliquer plusieurs fois, mais je ne comprends pas tout, cela me gêne. Je n'ai pas compris la dynamisation, je n'ai pas compris les cornes de vache. Je comprends la viticulture bio, je comprends la pulvérisation des produits de contact, je comprends l'influence de la lune, mais Steiner, son *Cours aux agriculteurs* de 1924... J'ai eu le livre entre les mains, je ne suis pas allé jusqu'au bout. Ça me dépasse. En revanche, j'ai toujours été proche de la nature. J'ai marché dans le Grand Nord avec Nicolas Vannier, nous avons

« Nous devons pouvoir irriguer ou vendanger quand on le veut. Ras-le-bol des vieilles préventions ! »

un beau projet de partenariat avec Romain Troublé et la fondation Tara Océan. On essaie de voir comment on pourrait obtenir des fongicides pour la vigne à partir d'algues marines. C'est passionnant.

Vous vivez aujourd'hui à Pommard. C'est votre terre d'adoption ?

J'habite le village de Pommard depuis presque vingt ans, mais je suis né à Beaune, aux

Hospices, pendant le rude hiver 1964. Nous avons acheté le Clos des Ursulines en 1993. Cette vigne a presque 50 ans, je la regarde tous les matins, tous les soirs, tous les week-ends. Le Clos des Ursulines, c'est Albéric Bichot, il y a un attachement particulier entre elle et moi. Je ne dis pas que je connais chacun de ses 40 000 pieds, mais presque. C'est l'une des dernières vignes de Pommard avant Volnay. D'ailleurs, la vigne regarde vers Volnay, c'est peut-être pour cela que ce pommard est aussi soyeux et délicat. C'est le vin qui me ressemble le plus. Parce que c'est un vin de combat. Parce que Pommard n'a pas toujours eu des lettres de noblesse fantastiques. On entend souvent que les pommards sont rustiques, costauds, qu'il faut savoir les attendre... Mais ça, c'est du passé : on peut faire des pommards soyeux et veloutés, que l'on peut boire dans les cinq ans, même s'ils s'améliorent au vieillissement.

Une autre de vos cuvées fétiches ?

Moutonne, c'est une pépite parmi les pépites, 2,30 hectares, des vignes parmi les plus anciennes de Chablis, qui appartenaient aux moines de l'abbaye de Pontigny. Quand on parle de vins de terroir, Moutonne est un exemple incroyable.

Le réchauffement climatique vous préoccupe-t-il ?

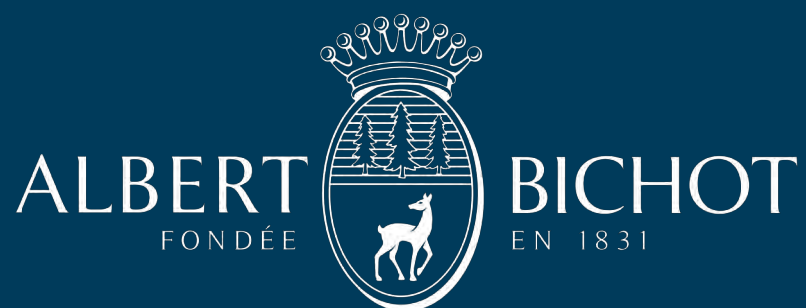
En l'espace de vingt ans, les vendanges ont en moyenne été avancées de onze à douze jours en Bourgogne. On a des hivers souvent chauds, des printemps calamiteux et zéro explication sur ce qui est en train de se passer. Cependant, on peut essayer d'agir. Quand on a vu un été aussi sec et chaud que 2020, venu après 2015, après 2003, il faut peut-être écimer un peu moins, moins effeuiller la vigne. Mais il faut aussi aller plus loin et se libérer de certaines contraintes. À ce titre, je lance un appel au niveau national : si on en a besoin, il faut libérer l'irrigation. On ne va pas laisser nos vignes crever, les raisins flétrir parce qu'on n'a pas le droit d'irriguer. Ras-le-bol des vieilles préventions ! Nous devons pouvoir irriguer ou vendanger quand on le veut. Nous devons aussi pouvoir installer des filets anti-grêle. Actuellement, ils ne sont autorisés qu'à titre expérimental. Voilà quelques solutions pour lutter contre le dérèglement climatique, ce sera plus efficace que d'envisager de planter des pinots noirs en Angleterre et de la syrah en Bourgogne, comme je l'entends parfois.

Vous parlez d'irriguer, mais l'eau est de plus en plus rare. Et le bilan écologique ?

Étudions le problème de près. Et on verra que la vigne a besoin d'eau, mais pas tant que ça. Elle a juste besoin d'un peu d'eau, au bon moment. Mais aujourd'hui, on ne peut pas ! ●

« Le Clos des Ursulines est le vin qui me ressemble le plus. Parce que c'est un vin de combat », lance Albéric Bichot.





6 Boulevard Jacques Copeau - 21200 Beaune - France

Tel +33 (0) 380 24 37 37 - Fax +33 (0) 380 24 37 38

Email : bourgogne@albert-bichot.com

www.albert-bichot.com

[@domainesalbertbichot](#)