

BURGHOUND .COM

2nd Quarter 2008, Issue 30

2006 and 2005 Côte de Beaune Rouge

Château de Chorey/Domaine Jacques Germain (Chorey-lès-Beaune)

2006 Aloxe-Corton 'Vercots' 1 ^{er}	rouge	(87-90)
2006 Beaune '1 ^{er} Cuvée Tante Berthe	rouge	(91-94)
2006 Beaune '1 ^{er} Domaine de Saux	rouge	(87-90)
2006 Beaune 'Les Cras' 1 ^{er}	rouge	(90-93)
2006 Beaune 'Les Teurons' 1 ^{er}	rouge	(89-91)
2006 Beaune 'Les Vignes Franches' 1 ^{er}	rouge	(90-92)
2006 Bourgogne Vieilles Vignes	rouge	86
2006 Chorey-lès-Beaune	rouge	87
2006 Chorey-lès-Beaune 'Les Confrelins Vieilles Vignes'	rouge	(87-89)
2005 Beaune '1 ^{er} Cuvée Tante Berthe	rouge	94
2005 Beaune 'Les Cras' 1 ^{er}	rouge	93
2005 Beaune 'Les Vignes Franches' 1 ^{er}	rouge	92

Benoît Germain a décrit que le millésime 2006 est de faible récolte. Nous avons perdu des raisins en faisant un tri sévère, je suis surpris qu'il n'y a pas de jus dans les raisins. Par exemple, normalement nous avons besoin environs 11 caisses de raisins pour remplir un barrique (228 litre) mais en 2006 il en fallait 14. Nous avons eu une quantité de sucres importante et il n'y avait pas besoin de chaptaliser, nous avons eu également une bonne maturité phénolique. Pour la vinification, j'ai fait ce que j'ai fait en 2001. Une approche de la vinification en douceur, pigeage léger une fois par jour. J'ai aussi fait une fermentation plus chaude que habitude pour extraire plus de fruit. Germain a encore une fois fait un des meilleures vins de la Côte de Beaune en 2006 et comme les notes et les commentaires le suggèrent il met en ce moment les 2005 en bouteille qui sont très brillant et ça vaut le coup de les rechercher. En plus, ils offrent un excellent prix.

2006 Bourgogne Vieilles Vignes : (Les vines de 70ans). Un nez frais et expressif d'arôme de petits fruits noirs élégants introduisant une bouche riche, ronde et une structure souple qui possède une jolie longueur et profondeur avec juste une touche rustique à la fin. Un Bourgogne qualitatif et recommandé. 86/ 2010+

2006 Chorey-lès-Beaune 'Les Confrelins Vieilles Vignes' : Le nez est dominé par le fruit rouge avec une note terrienne et de sous-bois qui sont marqué en bouche, celle ci est riche, pleine, charpentée et assez corpulente et qui possède du caractère et de la profondeur. S'il lui manque un peu d'élégance, ce vin a de la minéralité en fin bouche qui lui donne une belle longueur. Il ne gagnerait aucun prix pour sa finesse mais il est rare de voir un Chorey avec ce puissance, ce volume, cet matière et cette réelle profondeur. Recommandé et il vieillira. (87-89)/2012+

2006 Beaune 'Les Cras' : Comme toujours ce vin virtuellement le plus élégant de la gamme avec des arômes aériens, purs de cerises fraîches et un nez de fruit de pinot noir avec une touche subtil d'herbe sèche coupé qu'on peut interpréter comme de la minéralité. Des arômes riche, intense et énergétique procurent un nez frais ample et une bouche tapissé par extrait sec avec un final superbement long. Un effort impressionnant, fortement recommandé. (90-93)/2013+

2006 Beaune '1^{er} – Tante Berthe' : (ce vin provient de nos extrêmement vieilles vignes situé dans les Teurons, les Vignes Franches et Les Cras, vinifié avec 30% de rafle et vieilli dans deux fûts neufs de 500 litre pendant 20 à 24 mois). Un nez fabuleusement puissant et enveloppant qui est très frais et sans aucun doute le plus complexe de la série précède un séduisant mélange de fruits rouges et bleus de pinot, avec de la violette et du pétale de roses qui complète parfaitement la richesse, la précision et la magnifique profond. La bouche tapissé de parfums supporte des tanins denses mais fins et une belle longueur. Comme il ne peut pas être comparé au superbe 2005, je pense cependant qu'il n'en est pas très loin.(91-94)/2014+

2005 Beaune 'Les Cras' : Chez Germain, ce vin est toujours le plus élégant et le plus fin des 3 Beaune 1^{er} cru individuel. Il a un fruit rouge aérien nuancé par une minéralité marquée, une petite note de clous de girofle et d'anis qui viennent parfaitement compléter des arômes précise, frais et de puissance moyenne rehaussé par une structure profonde ainsi qu'une minéralité apparente. C'est un euphémisme de dire que ce vin n'est que finesse tant il a aussi la puissance et la concentration. En un mot, ce vin est fantastique, en fait ce vin est 'ouah' !! 93/2013+

2005 Beaune '1^{er} –Tante Berthe' : (ce vin provient de nos extrêmement vieilles vignes situé dans les Teurons, les Vignes Franches et Les Cras, vinifié avec 30% de rafle et vieilli dans deux fûts neufs de 500 litre pendant 20 à 24 mois). Un boisé modéré encadre la noblesse et toujours la merveilleuse élégance d'arômes de fruits noirs et de baies rouges nuancé par une pointe de terre, de sous bois et une touche de fumé. En bouche, les arômes sont très raffinés, sérieux, riche et précise avec une superbe profondeur et une longueur simplement étourdissante. Il est facile de deviner la contribution individuel de chaque parcelle : l'élégance des Vignes Franches, la puissance et la structure des Teurons ainsi que la finesse et la minéralité des Cras. Un effort particulièrement impressionnant de raffinement, en un mot c'est brillant. Un vin 'Zen'. 94/2015+