

# Robert Parker's Wine Advocate

## Issue 171, 06/2007

### JACQUES GERMAIN, CHÂTEAU DE CHOREY ( CHOREY-LES-BEAUNE)

<u>2005 CHOREY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES</u>	<u>ROUGE</u>	<u>(90-91)</u>
<u>2005 BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU DOMAINE DE SAUX</u>	<u>ROUGE</u>	<u>(91-92)</u>
<u>2005 BEAUNE TEURONS</u>	<u>ROUGE</u>	<u>(91-92)</u>
<u>2005 BEAUNE VIGNES FRANCHES VIEILL3ES VIGNES</u>	<u>ROUGE</u>	<u>(92-93)</u>
<u>2005 BEAUNE LES CRAS VIEILLES VIGNES</u>	<u>ROUGE</u>	<u>(93-94)</u>
<u>2005 BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU TANTE BERTHE</u>	<u>ROUGE</u>	<u>(90-92)</u>

#### 2005 Beaune Les Cras Vieilles Vignes

Les vignes ont plus de 60ans sont planté sur des sols de crayeux et siliceux. Ce vin a établi sa réputation sur la succession de grand millésime passé. Le nez est complexe avec des arômes de cerise noire, zest d'orange, truffe noire, noix grillée, des arômes subtil de fleur amène au palais de la fraîcheur, un goût de cerise marqué, il est charnu et fini par l'interaction d'arôme de fruits, d'un goût prononcé de noisette, de fleurs sucrées, de pierre mouillée, de sel et de minéralité. Elevé avec 50% de fûts neufs, mais sans débordement de bois.

#### 2005 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Tante Berthe

Assemblage de haute qualité, de raisins partialement égrappés, provenant des Teurons, des Vignes Franches et des Cras (un assemblage essayé par les anciennes générations, a expliqué Germain). Ce vin offre des arômes de mures, cerises, cassis et chocolat noir, particulièrement riche mais avec de la mâche, une densité tannique abondante, qui fini très long sur des arômes fumés, épicés, légèrement résineux. Un peu marqué par son boit neuf (comme l'était le 2004), il manque de finesse, de subtilité et de clarté comme les meilleurs vins de Germain, mais comme le dit Germain ce vin n'est pas faire pour aujourd'hui mais pour dans dix ans ou plus. Il sera intéressant de suivre le progrès de ce expérience essentielle, retour vers le futur, cuvée de cinq barriques, si bien que Germain demande un certain prix pour ce privilège.