



MILLESIME 2003

LA PRESSE

REVUE DU VIN DE FRANCE Classement des meilleurs vins de France 2006

Des raisins impeccables ont donné des vins de grand style et la performance est encore plus grande en 2003. Mélange de force, de complexité et de velouté, **le village 2003** est peut-être le plus beau du secteur et le reste est encore plus grand. Bravo !

Chapelle-Chambertin 2003 :	9/10
Gevrey Chambertin 2003 :	8.5/10
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru 2003	8.5/10

GAULT MILLAU LE VIN Edition 2006

Depuis le millésime 2000, la vinification est un peu moins austère, les raisins un peu plus mûrs, d'où des vins qui capitalisent entièrement les beaux terroirs dont ils sont issus. Les vins du millésime 2000 sont plus qu'intéressants, et les 2001 confirment ce petit changement de style.

Domaine à suivre de près où les prix sont sages

Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru 2003.....	92/100
Gevrey-Chambertin 2003:	90/100
Chapelle Chambertin 2003:	94/100

(De 90 à 95/100 vins exceptionnels)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006

Gevrey-Chambertin 1^c 2003 * :

Grand amateur des vins du Domaine, André Maurois y a-t-il puisé l'inspiration dans son roman *Climats* ? Un titre si bourguignon... Issu sans doute de la synthèse de différents *climats* car il ne porte le nom d'aucun, un 1^{er} cru où le rubis règne sans partage sur l'éclat de la robe. Quelques notes torréfiées se mêlent aux arômes de fruit mûr. De facture classique, mais ses tanins doivent rentrer dans le rang. C'est évidemment un 2003 bien portant, à laisser mûrir en cave deux à trois ans minimum.

Chambertin Clos de Bèze 2003 ** Coup de Cœur du guide Hachette 2006 :

Plusieurs parcelles sur 1,46 ha. »Il est à lui seul tout le grand bourgogne possible», ce jugement de Camille Rodier vient à l'esprit en dégustant ce clos de bèze ambitieux et superbe. Coup de cœur, un 2003 de haute stature. Sa robe classique et jeune n'a rien de spectaculaire. Son bouquet en revanche nous emporte à Cythère. Il se déploie à l'aération avec élégance sur les fruits noirs, un vanillé très fin, une touche de tabac blond. Entier, généreux, puissant, opulent, il attend son heure (filet de chevreuil recommandé) au terme d'une garde à l'évidence respectueuse.

Latricières-Chambertin 2003 *

Les Latricières sont citées pour la première fois en 1508. Voici une belle bouteille pour fêter bientôt les cinq cents ans de climat, du moins sous ce nom. De nuance magenta pourpre, elle garde au fond du nez certains de ses secrets. Des tanins soigneusement rabotés tapissent de velours une bouche que l'ardeur du soleil (vendange le 27 août) rend assez chaude, plus douce que robuste. A voir dans les trois ans.

Chapelle-Chambertin 2003

La Chapelle Notre-Dame de Bèze a disparu dans les années 1830, mais le nom de ce terroir a subsisté. Le domaine Drouhin-Laroze en a acquis près de 10% il y a déjà longtemps. Rouge griotte à reflets violines, ce vin au bouquet encore réservé fait songer au sous bois et aux fruit rouges. On apprécie une mâche savoureuse, la belle enveloppe du corps sur des tanins relativement souples mais bien présents. Encore difficile à juger, ce 2003 devrait bien évoluer dans trois à cinq ans.

Bonnes-Mares 2003 *

Carmin cardinal (à vrai dire un peu plus sombre), il entre au conclave. Forcément, on n'en tirera pas grand-chose tant qu'il sera soumis à la règle du silence. Il a bien sûr le nez fin et on y perçoit la promesse d'une cerise noire. Ample et dense, il montre de la suavité mais son fruit

reste austère dans sa jeunesse ; il use un peu de ses tanins comme d'une discipline. L'heure de la fumée blanche n'a pas encore sonné : lorsqu'on proclamera « Habemus Papum ! », d'ici quelques années, il vous apparaîtra cependant comme une grâce du Ciel.

Clos-de-Vougeot 2003 *

Ici une robe satinée, rubis grenat brillant, puis un léger boisé sur la cerise noire. Ce nez ne se confie pas beaucoup. La bouche se fait plus expressive pour libérer un gras consistant et des tanins fermes. Opulent il est en gestation et à revoir après 2010.

MILLESIME 2003

LA PRESSE INTERNATIONALE

BURGHOUND 2005

2003 Gevrey-Chambertin : Some wood spice frames relatively fresh red fruit and nearth aromas followed by rich, sweet and supple middele weight flavors that other pretty good lenth. A delicious, forward, easy to like effort. (86-88) 2007+

2003 Morey-St Denis: This too is nicely fresh and bright, especially for the vintage wth almost entirely red pinot fruit aromas on the nose that lead to agreeably precise medium full flavours and a firm, ever-so-slightly edgy finish. There is a bit less wood in evidence here though the finish displays a touch of warmth. Stylistically I prefer this to the Gevrey but qualitatively, it's a choise. (86-88)2009+

2003 Gevrey-Chambertin 1er Crû : The nose is less open and expressive today with quite firm punchy full-bodied flavors that deliver good lift and cut but the finish is rather dusty and dry. This clearly needs a few more months in barrel to come together. (86-89) 2009+

2003 Gevrey-Chambertin 1er Crû lavaut St Jacques: Subtle wood spice frames the freshest nose thus far with impressively exuberant red fruit, minerals and a crushed herb component that give way to sappy, rich and very concentrated full-bodied flavours that also exhibit lovely minerality on the long, slightly

toasty finish. This is quite lovely and because of the very good mid-palate concentration, there is every chance that the wood will be successfully integrated. (88-91) 2009+

2003 Chapelle-Chambertin: A very generously wooded nose frames very ripe, almost jammy pinot fruit aromas that merge into rich, full sweet and very sappy flavours that offer impressive intensity and excellent delpth. Wood however is not subtle but with this kind of power and concentration, it may be absorbed. (88-91) 2009+

2003 Latricières-Chambertin: This is much more subtly oaked with less wood and less toast though the delicious, punchy, mineral-infused but dry flavours are less balanced and while there is good depth here, it's not benefit of the doubt. (88-91) 2009+

2003 Bonnes-Mares: Noticeable but not overwhelming oak frames sweet and bright red and black fruit notes and it continues onto the fresh, powerful and quite rich full-bodied flavors that are also fimly structured but in keeping with the depth and concentration. This is long but fairly toasty on backend. (88-92) 2011+

2003 Clos de Vougeot: This possesses the freshest aromas of any wine here today with notably elegant black fruit and earth aromas leading to classically styled and structured, robust and muscular flavours that display plenty of young Clos de Vougeot austerity. Curiously for the vintage, the flavours are sweet but almost under ripe and this finishes with a rustic and powerful backend. A wine that is clearly for the patient as it will require the better part of a decade for this to unwind and resolve its structure. (88-91) 2013+

2003 Chambertin Clos de Bèze : A generous and expressive nose that is opulently oaked combine with fresh and bright spicy red fruit notes and while there is good punch here, this is not necessarily a big wine and certainly not as big as the Clos de Vougeot; It is much finer however with more sophisticated tannins , better overall balance and depth though I suspect it will never completely lose the heavy wood that it's presently carrying. In short, stylish but a bit woody for my taste. (89-92) 2013+

2003 Musigny: If the Clos de Vougeot is freshest of these '03s, then the Musigny is most aromatically complex with really gorgeous black fruit, earth, herbs, game and more subtle wood notes complementing rich, full, sweet and exotically ripe medium full flavours that are impressively pure and exceptionally well-balanced. It would appear that Philippe Drouhin has finally his stride with this cru. (91-93) 2013+

DECANTER November 2005

Highly recommended ****

Gevrey-Chambertin 1er Crû 2003

Spicy, oaky nose with tight black fruit. Hugely extracted with black fruits, clove and coffee spice, oak, well-balanced acid and tannin. Very young . 5-10 years. (mean score: 16.75)

Recommended ***
Gevrey-Chambertin 2003

Dry, wood- dominated nose, good fruit behind. Quite rich and fleshy, naturally fresh, fine-grained tannin – not too dry; juicy, moderately complex. Good. 2-10 years. (mean score 16)

Closed aroma (perhaps some oak), warm fruit compote. Bakewell tart with jammy red fruit, rich extract, high tannin and alcohol, but in balance. Up to 5 years. ((mean score 16.33)

Recommended ***
Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St Jacques 2003

