



MILLESIME 2001

LA PRESSE

REVUE DES VINS DE FRANCE

Des vins de luxe abordables hors série n°5

Gevrey-Chambertin 2001 : Ce Domaine promis à un bel avenir a produit en 2001 un gevey bien mûr, concentré, où la race du terroir s'exprime déjà.

Les 1000 vins qu'il faut avoir hors série n° 7

Latricières-Chambertin 2002 : Extrême élégance, fermeté, netteté, tanin appuyé mais racé, excellent bois. Il est bâti pour la garde.

Chambertin-Clos-de-Bèze 2002 : Vin ferme, longiligne, racé, au tanin élégant, avec beaucoup de complexité et de style. Grande garde.

Bonnes-Mares 2002 : Couleur magnifique, grande fermeté, grande intensité, grande noblesse de saveur, aucun excès de surmaturité : Bonnes-Mares d'un classicisme exemplaire.

REVUE DU VIN DE FRANCE

Les meilleures vins de France Millésime 2001

Chambertin-Clos-de-Bèze 2001 **** : Saveur noble et profonde, avec une intensité à laquelle ce domaine prestigieux ne nous avait pas habitués depuis plus de vingt ans grande garde

LE GUIDE HACHETTE 2004

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St Jacques 2001 * : Excellent 1^{er} cru, signé par l'un des domaines gibrionais les plus prestigieux. Bernard Drouhin nous a quittés aux vendanges 2001 : les derniers raisins qu'il a vu mûrir. Le bouquet déjà ouvert rappelle le cassis et le chocolat. Pas de tanins durs ou rustiques, mais un joli fruit mûr. Très gras en bouche, élégant et d'une belle persistance. Il devrait bien vieillir (deux ou quatre ans). **Le Gevrey Village 2001** obtient une citation.

Chambertin-Clos-de-Bèze 2001 * : Un clos de bèze ! Quand on y pense... Ce clos fondé au VII^e siècle est demeuré jusqu'à la Révolution la propriété des chanoines de Langres. Cinq cent cinquante ans ! Le rubis grenat de ce 2001, sans être très profond, mérite d'être vu. Expressif et harmonieux, le bouquet marie le fût et le fruit.. La bouche, bien sûr encore tannique, demande à s'ouvrir mais elle promet beaucoup : dans quatre à cinq ans cela sera pleinement épanoui. Trois parcelles formant 1 ha 45 a 71 ca dont une partie provient de l'ancien domaine Marey-Monge.

Latricières-Chambertin 2001 * : Fuschia, mauve, le violet serait paraît-il la couleur vedette de la haute couture en ces années 2003-2004. Ce latricières à la texture dense est donc très tendance. Il s'ouvre à l'aération sur la noisette grillée, un boisé fin et expressif, complété par la confiture de fraises. Bouche tout en fruit, ronde et gourmande. L'extraction est bien maîtrisée et on n'en finit plus de compter les caudalies en finale. A laisser en cave évidemment, quatre à cinq ans sûrement.

Bonnes-Mares 2001 Philippe Drouhin a repris la barre du domaine familial fondé il y a un siècle et demi par Jean-Baptiste Laroze, dont les premières vignes en bonnes-mares datent de 1920 ; il subsiste des pieds plantés en 1928. Robe cassis soutenu, arômes encore réservés et bouche aux tannins bien présents, simple et directe, structurée, capable d'émouvoir un civet dans trois ans.

GUIDE DUSSERT-GERBER 2004

Au sommet. Exploitation viticole créée en 1850 par Jean-Baptiste Laroze. En 1919, sa fille Suzanne épousa Alexandre Drouhin, propriétaire à Chambolle Musigny d'où le nom du domaine Drouhin-Laroze. Un domaine de 11 ha. Exceptionnel **Chambertin Clos de Bèze 2000**, un très grand vin, suave, coloré et chaud, avec des arômes mûrs et complexes de fruits rouges séchés, de sous-bois, de musc et de réglisse, d'une très grande ampleur, évolution lente. **Le Clos de Vougeot 2001** une belle teinte rouge intense, au nez marqué par des arômes de mûre, il est complet et riche au nez comme en bouche. A la suite, le Gevrey-Chambertin 1^{er} crû 2001 et le Gevrey-Chambertin 2000. A ne pas hésiter

FLEURUS 2004

Dégusté par Michel Smolareck maître sommelier au Château de Gilly

Gevrey-Chambertin 2001 18/20: Robe jeune, rubis cerise aux reflets bleutés. Nez ouvert et épanoui, exhibant des arômes fruités frais (framboise) rehaussés

d'un joli boisé bien intégré. Bouche bien construite sur la finesse, soutenue par des tanins fins et gras. Finale fraîche et moyennement longue sur des notes épicées.

A partir de 2005, maturité 2007, boire avant 2009, ouvrir 1h avant, servir en carafe à 17°.

Gevrey-Chambertin 1^{er} crû Clos-Prieur 2001 19/20

Robe rubis cerise dense aux reflets violets. Nez discret et très fin, exhalant des arômes de fruits parfaitement mûrs (myrtille) rehaussés d'un joli boisé. Bouche fine, équilibrée, charnue et sans aucune minceur, dévoilant une texture grasse et soutenue par des tanins précis et mûrs. Superbe longueur. Un domaine très régulier, à découvrir pour son style plein de finesse et ses vins élevés avec soin. Servir en bouteille avec un coq au vin.

Chambertin Clos-de-Bèze 2001 20/20 :

Robe rubis-noir remarquablement intense. Nez envoûtant, élégant et pur, exhalant des parfums fruités parfaitement mûrs rehaussés par un joli boisé fin. Bouche équilibrée, dévoilant une texture veloutée et suave soutenue par des tanins de raisin mûrs et plein de finesse, longueur éternelle...

Notre sommelier a eu un coup de cœur pour ce grand vin soyeux et persistant. Du grand art !

A boire à partir de 2006, maturité 2008, à boire avant 2012, ouvrir 1 h avant, servir en bouteille à 16

BETTANE & DESSEAUVE Classement des meilleurs vins de France 2004

Ce grand domaine de Gevrey possède un patrimoine prestigieux de vignes dont nous suivons depuis longtemps les heurs et les malheurs. Les vins grandioses du début des années soixante s'étaient considérablement banalisés, non pas à cause de raisins moins bons mais par un attachement borné à des principes de vinification dépassés. Philippe Drouhin a décidé de réagir et a entrepris une révision complète de toutes les étapes de l'élaboration de ses produits. 2001 est le premier millésime où le

changement se sent et nous recommandons particulièrement le remarquable Clos-de-Vougeot. Un futur proche devrait propulser le domaine au premier rang de la Bourgogne.

2001

Bonnes-Mares : 8/10

Chambertin Clos de Bèze : 8/10,

Chapelle Chambertin : 7.5/10

Clos de Vougeot : 8.5/10

Gevrey Chambertin 1^{er} Clos Prieur : 7.5 /10,

Gevrey Chambertin : 8.5/10

GAULT MILLAU LE VIN Edition 2004

Jeunes, les vins ont la même sobriété que l'étiquette du domaine et ils n'impressionnent guère si ce n'est par leur pureté. Avec quelques années de bouteille, il en émane une réelle élégance et leurs qualités de densité et de race apparaissent au grand jour. Les vins du millésime 2000 sont superbes.

Bonnes Mares 2001: 92/100, 2000: 92/100

Chambertin Clos de Bèze 2001: 93/100

Chapelle-Chambertin 2001 : 91/100, 2000 : 92/100

Clos de Vougeot 2001: 93/100

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru Clos-Prieur 2001: 89/100

Gevrey-Chambertin 2001 : 89/100, 2000 : 88/100