



MILLESIME 2002

PRESSE

REVUE DU VIN DE FRANCE

Les meilleures vins de France Millésime 2002

Chambertin Clos-de-Bèze 2002 **** : Vin puissant, équilibré, avec une touche d'austérité caractéristique de ce cru. Il faudra attendre très longtemps l'épanouissement de cette cuvée construite dans cette attente.

Latricières-Chambertin 2002 ****
Energique, raffiné, saveur complexe, tanin racé, beaucoup de promesse. Ce domaine confirme ainsi son retour dans l'élite bourguignonne.

GUIDE DUSSERT- GERBER 2005

Clos de Vougeot 2002 : est de belle teinte rouge intense au nez marqué par des arômes de mûre, complet et riche au nez comme en bouche.

REVUE DU VIN DE FRANCE

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.

LE GUIDE HACHETTE 2005

Musigny 2002 : Coup de Coeur

Tout à fait remarquable, la bouteille nous rappelle que ce grand cru est souvent considéré comme the winiest wine, que nous traduirons par le fin du fin. Sa robe somptueuse, sa richesse de sève et de bouquet embaumée de fruits confits et d'un boisé intelligent, l'équilibre entre tanins et délicatesse, sa bouche « qui se déroule sans fin comme un ruban de soie », en font dès aujourd'hui un vin magnifique

qui offrira dans cinq à dix ans un moment d'émotion pure.

Clos de Vougeot 2002 : En bouche il est charnu, charpenté et complexe. Son boisé est maîtrisé, son fruit généreux. Pour connaître la direction qu'il prendra entre la grâce et la puissance, l'heure sonnera en 2010, guère avant.

Latricières-Chambertin 2002 : Il y a du feu dans sa robe cerise noire à reflets mauves. De l'éclat en son bouquet tout d'abord girofle puis griotte au second nez. Cette bouteille est dégustée dans son âge ingrat : acidité et tanins s'affrontent encore. Cette touche « masculine » va cependant évoluer vers une sensibilité « féminine ». Vinification très Chambertine.

Chambertin Clos-de-Bèze 2002 : Il faudra attendre au moins six ans ce 2002 qui joue sur des notes boisées encore marquées mais dont la matière semble riche et de qualité.

Gevrey-Chambertin 1^{er} Crû 2002 : Sa robe intense grenat foncé habille un nez très animal au boisé déjà bien gommé. Au palais et d'entrée de jeu, l'impression est favorable. Une petite fermeté en finale ? Sans doute, mais ce 2002 n'a pas encore dit tout ce qu'il a à dire. On le situe dans l'avenir.

BETTANE & DESSEAUVE Classement des meilleurs vins de France 2005

Les progrès internes de ce domaine incontournable de Gevrey se confirment. Le patrimoine de vignes est impressionnant avec de belles parcelles sur les crus fameux. Philippe Drouhin, désormais seul en charge de la propriété, a complètement repensé les vinifications avec la complicité de son œnologue conseil, Kyriakos Kinigopoulos, profitant des installations exemplaires conçues par son père. Les vins, sans rien perdre de leur raffinement aromatique ont gagné en couleur, en intensité de constitution et en homogénéité. Le millésime 2002 marque une étape importante dans la progression du Domaine : des raisins impeccables ont donné des vins de grand style. Le Latricières se rapproche de ce qu'il doit être, le Bonnes-Mares, et surtout le Clos de Bèze, seront des classiques absolus de l'année.



GAULT MILLAU LE VIN Edition 2006

En 2002, le Gevrey est marqué par la belle maturité du raisin, tout comme le 1^{er} Crû encore plus dense, ce qui donne un vin remarquable à ce niveau de la classification.

Le Chambertin Clos-de-Bèze 2002 impressionne par sa superbe matière mûre et longue, sa finale avec des tanins fins, et son importante masse tannique bien dans le style.

Du grand crû.

