

Nuits-Saint-Georges 2022

91-92/100

Le vin a une couleur rubis pâle. Le nez offre de la concentration en finesse, de la jutosité et un côté aérien. Un fin côté épicé (réglisse, cumin moulu, poivre blanc, muscade) apparaît en premier nez et se complète par des notes de menthe séchée, de romarin séché, une pointe de tabac et un beau bouquet floral (violette, lys, pivoine). Les fruits au nez sont juteux, acidulés et mûrs, avec une touche de fruits rôtis. On retrouve notamment les arômes de cerise rouge fraîche, de cerise rouge rôtie, de fraise fraîche, de framboise et de myrtille, ainsi que des notes de torrification délicates (café, amande toastée, une pointe de cacao). La bouche est ferme et juteuse à la fois, et offre de la précision, un côté ciselé et des fruits frais acidulés. Elle exprime les notes de fraise acidulée, de cerise rouge, de framboise, de cerise d'oiseaux et de cranberries avec une bonne amertume. On retrouve aussi des notes florales de violette et de lys, un côté herbacé (menthe séchée, romarin), des notes de torrification légèrement amères (café, amande toastée, cacao). Les tannins ont une texture fine et une structure solide, accrochante sur la fin de bouche, mais adoucie par leur aspect cacaoté et une acidité salivante. Bonne longueur avec une bonne amertume et des notes de fruits acidulés sur la persistance.

Chassagne-Montrachet 2022

90-91/100

Le vin a une couleur rubis pâle. Au nez, il est réservé et bénéficie d'une aération. Il exprime ensuite les notes de cerise rouge fraîche, de cerise rouge rôtie, de framboise, de fraise fraîche et de groseilles rouges. On sent ensuite des fins parfums floraux (violette, lys), une touche de torrification (noisette toastée, une pointe de pain toasté), d'herbes aromatiques rôties et d'épices douces (réglisse, muscade en fond). La bouche offre de la précision, des saveurs de fruits acidulés (cerise rouge, framboise, groseilles rouges, cranberries, cassis), un côté herbacé (menthe séchée, une pointe de feuille de cassis), des notes épicées (réglisse, muscade, une touche de poivre), ainsi que de café et de cacao sur la persistance. Bonne longueur, sur la fraîcheur et le côté acidulé de fruits. La bouche est fruitée et sapide, mais le nez est plutôt subtil.

Auxey-Duresses 2022

91-92/100

Le vin a une couleur rubis pâle. Le nez est soyeux, fruité et gourmand, voire texturé et velouté. Il exprime les notes de fraise mûre, de cerise rouge juteuse, de griotte, de framboise écrasée et de myrtille, associées à un agréable côté mentholé (menthe fraîche, une touche d'eucalyptus séché), des notes d'épices douces (réglisse, une pointe de badiane, de cumin moulu et de poivre blanc). Après l'aération, on retrouve aussi des notes de cassis frais, de romarin et une pointe de feuille de cassis, qui amène une délicate touche herbacée. Les arômes toastés (noisette toastée) sont enveloppés et très légèrement perceptibles. On sent aussi un bouquet floral parfumé (violette, lys, pivoine), qui apparaît au fur et à mesure que le vin s'ouvre. La bouche offre de la justesse, de la droiture, un côté ciselé et acidulé, ainsi qu'une bonne amertume. Elle exprime les notes de cerise rouge acidulée, de cerise d'oiseaux, de griotte, de fraise acidulée, de framboise et de myrtille, associées à des notes herbacées de menthe et d'eucalyptus séchées, de romarin, ainsi qu'à des pointes de café et d'amande toastée qui amènent une bonne amertume. Le côté épicé (réglisse, poivre blanc, cumin) est délicat et enveloppé. Les tannins sont serrés et fermes, mais d'un grain fin. La finale est persistante, acidulée, avec une bonne amertume. Un vin parfumé, avec un nez élégant et aromatique et une bouche solide.

Nuits-Saint-Georges 2022

91-92/100

The wine has a pale ruby color. The nose offers concentration in finesse, juiciness and an airy side. A fine spicy side (licorice, ground cumin, white pepper, nutmeg) appears in the first nose and is complemented by notes of dried mint, dried rosemary, a hint of tobacco and a beautiful floral bouquet (violet, lily, peony). The fruits on the nose are juicy, tangy and ripe, with a touch of roasted fruits. We find in particular the aromas of fresh red cherry, roasted red cherry, fresh strawberry, raspberry and blueberry, as well as delicate roasted notes (coffee, toasted almond, a hint of cocoa). The palate is firm and juicy at the same time, and offers precision, a chiseled side and tangy fresh fruits. It expresses notes of tangy strawberry, red cherry, raspberry, bird cherry and cranberries with a good bitterness. We also find floral notes of violet and lily, a herbaceous side (dried mint, rosemary), slightly bitter roasted notes (coffee, toasted almond, cocoa). The tannins have a fine texture and a solid structure, gripping on the finish, but softened by their cocoa aspect and a salivating acidity. Good length with a good bitterness and notes of tangy fruits on the persistence.

Chassagne-Montrachet 2022

90-91/100

The wine has a pale ruby color. On the nose, it is reserved and benefits from aeration. It then expresses notes of fresh red cherry, roasted red cherry, raspberry, fresh strawberry and red currants. We then sense fine floral aromas (violet, lily), a touch of roasting (toasted hazelnut, a hint of toast), roasted aromatic herbs and sweet spices (licorice, nutmeg in the background). The palate offers precision, flavors of tangy fruits (red cherry, raspberry, red currants, cranberries, blackcurrant), a herbaceous hint (dried mint, a hint of blackcurrant leaf), spicy notes (licorice, nutmeg, a touch of pepper), as well as coffee and cocoa on the persistence. Good length, on the freshness and the tanginess of fruits. The palate is fruity and sapid, but the nose is rather subtle.

Auxey-Duresses 2022

91-92/100

The wine has a pale ruby color. The nose is silky, fruity and gourmand, even textured and velvety. It expresses notes of ripe strawberry, juicy red cherry, morello cherry, crushed raspberry and blueberry, combined with a pleasant menthol hint (fresh mint, a touch of dried eucalyptus), notes of sweet spices (liquorice, a hint of star anise, ground cumin and white pepper). After aeration, we also find notes of fresh blackcurrant, rosemary and a hint of blackcurrant leaf, which brings a delicate herbaceous touch. The toasted aromas (toasted hazelnut) are enveloped and very slightly perceptible. We also smell a fragrant floral bouquet (violet, lily, peony), which appears as the wine opens up. The palate offers accuracy, straightness, a chiseled tanginess, as well as a good bitterness. It expresses notes of tart red cherry, bird cherry, morello cherry, tangy strawberry, raspberry and blueberry, associated with herbaceous notes of dried mint and eucalyptus, rosemary, as well as hints of coffee and toasted almond which bring a good bitterness. The spicy side (liquorice, white pear, cumin) is delicate and enveloped. The tannins are tight and firm, but with a fine grain. The finish is persistent, tangy, with a good bitterness. A perfumed wine, with an elegant and aromatic nose and a solid palate.