



# Millésime 2005

## Une année exceptionnelle

Novembre 2006

**G**lorifié dès les vendanges tant les conditions de sa venue au monde étaient parfaites, 2005 est le millésime des superlatifs. Tout a été pratiquement dit à son sujet : maturité exceptionnelle, état sanitaire parfait, grappes exemplaires, etc...

Qu'en est-il aujourd'hui, près de 14 mois plus tard ?

### Les vins blancs :

---

#### ■ Le Mâconnais :

Le Mâconnais a signé avec 2005 un millésime d'exception. Les vins d'une richesse et d'une complexité aromatiques peu communes évoquent des odeurs de fruits bien mûrs et de fruits secs auxquels s'ajoutent de délicieuses notes de confiserie.

Avec des acidités d'un très bon niveau et un excellent moelleux, leur bouche dense et ronde procure une extraordinaire sensation de plénitude.

Ne se dévoilant pas encore totalement, ce très grand millésime, au potentiel de garde impressionnant, fera date.

#### ■ Le Chablisien :

Les vins du millésime 2005 apparaissent agréables et séduisants. Marqués au nez, par des notes acidulées et fruitées associées à une minéralité très pure, ils sont un vrai régal. Leur bouche à l'équilibre parfait, ronde et parfaitement structurée, est un modèle d'harmonie, leur belle acidité leur enlevant toute lourdeur.

Millésime flatteur et complet dont l'aptitude au vieillissement semble manifeste.

#### ■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune :

Bien qu'encore fermés et peu expressifs, les vins de ce millésime sont très nets et très droits. Sérieux et magnifiquement structurés, ils promettent une excellente garde. Consistants et remarquablement équilibrés, ils offrent une bouche somptueuse, tout en volume et en puissance.

Une très grande année qu'il faudra néanmoins savoir attendre un peu.



## **Les vins rouges :**

---

### ■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune :

De l'appellation régionale au grand cru, tout est superbe. La qualité de ce millésime est telle qu'il semble impossible de mieux faire.

Rien ne manque : la couleur d'un splendide rubis foncé, le nez aux nuances de petits fruits bien mûrs, d'épices et de tabac blond, la bouche à la texture et à la consistance étonnantes, la longueur impressionnante.....

Autant le dire : un millésime de classe exceptionnelle qui marquera l'histoire de son empreinte.

### ■ La Côte de Nuits :

Tous comme leurs voisins de la Côte de Beaune, les vins rouges de la Côte de Nuits frisent la perfection.

Savoureux avec un grain de fruit hors du commun, ce sont des vins d'une grande précision pour qui les superlatifs nous manquent.

Racés, ils sont l'expression idéale, la quintessence de leur cépage : le Pinot Noir dans toute sa splendeur !

Peut-on seulement imaginer ce qu'ils seront dans 10, 15 ou 20 ans ?