



Octobre 2019



**16/20**

● *Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Morgeot 2017*  
Parfumé, floral, ce chassagne séduit par son équilibre, sa douceur de texture, son allonge épicée (poivre blanc et curry).

**15,5/20**

● *Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Les Perrières*  
La matière se montre vigoureuse et mûre. Solidement constitué, il évoluera bien.

## Les grandes maisons de négoce

### Une source intarissable de grands et petits vins à tous les prix

**ALBERT BICHOT**

**Cap sur les crus de la Côte de Nuits**

Albéric Bichot a redynamisé la maison familiale avec des achats de raisins de grande qualité, particulièrement en Côte de Nuits. Les vins sont très réussis.

**17/20**

● *Latricières-Chambertin Grand cru 2017*

Ce vin aux notes de ronce et de tabac blond délivre un fruit assez frais, adossé à de petits tanins réglissés. Nous aimons son amplitude, son allonge et sa finale en queue de paon.

**17/20**

● *Clos de la Roche Grand cru 2017*

Bouche juteuse, matière élancée et de grande envergure, grain très fin : un vin qui privilégie l'élégance et la fraîcheur, dans un style très abouti.

**16,5/20**

● *Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Les Chabiots 2017*

Attaque tendre et soyeuse, fruit généreux : voici un chambolle délicieux et précoce, dont on pourra se régaler assez vite.

**16/20**

● *Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> cru Les Sorbets 2017*

Parfumé, assez intense, ce vin nerveux et floral possède déjà beaucoup de charme et une allonge savoureuse.

**16/20**

● *Gevey-Chambertin Les Évocelles 2017*

Charnu et intense, avec un fruit énergique, ce rouge doté de tanins fins possède une excellente allonge.

**15,5/20**

● *Fixin 1<sup>er</sup> cru Clos de la Perrière 2017*

Vin floral et svelte, assez tonique, doté de tanins fins, au caractère nuancé. Un fixin de bonne facture.

Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Les Chabiots d'Albert Bichot : un délicieux pinot.

