



# NUITS-SAINT-GEORGES, VOSNE-ROMANÉE

villages, premiers crus et grands crus, rouges et blancs

## RÉSULTATS

### NUITS EXPLOSE LES COMPTEURS

Le résultat global obtenu par les nuits-saint-georges villages et premiers crus est impressionnant et il faut préciser que le pourcentage de réussite frôle même les 90% en premiers crus. Précisons également que le vignoble de Nuits a été fortement touché par le gel, tout particulièrement dans la partie sud (Côté Premeaux-Prissey), alors que dans la partie nord (côté Vosne-Romanée) les dégâts ont été beaucoup moins importants. On retrouve nombre de vins notés plus de 15 sur 20 dans les deux parties du vignoble. Cela démontre que dans la partie sud, « l'effet concentration » des petits rendements a joué son rôle alors que dans la partie nord, la végétation a

suivi un cours plus normal, les vigneron ont su réguler la production quand il le fallait, avec au final à des résultats comparables au nord et au sud. Même si les réussites y sont nombreuses, le tableau est bien plus nuancé sur Vosne-Romanée en villages et premiers crus, ce qui quand même dommage quand on voit les prix annoncés.

**Grands crus : 11 vins présentés**

**9 sélectionnés - 82% de réussite.**

**Nuits-Saint-Georges : 75 (dont 4 blancs)**

**vins présentés - 62 (dont 1 blanc)**

**sélectionnés - 82,6% de réussite.**

**Vosne-Romanée : 38 vins présentés**

**23 sélectionnés - 60,5% de réussite.**

## NOTATION SUR 20

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

Ⓢ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : [ecrivin@ecrivin.fr](mailto:ecrivin@ecrivin.fr)

🌱 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les dégustations de *Bourgogne Aujourd'hui* sont faites avec le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

## LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Villages : 22 à 45 €.

Premiers crus : 35 à 100 €.

Grands crus : à partir de 65 €.

## LE TOP

### LA MEILLEURE BOUTEILLE



#### GEORGES MUGNERET-GIBOURG

21700 Vosne-Romanée

Tél. 03 80 61 01 57

**Nuits-saint-georges**

**premier cru rouge**

**Les Chaignots - 19**

Voilà le type de vin « parfait » comme nous avons eu la chance d'en déguster quelques-uns en 2016. Robe profonde, brillante. Arômes riches et purs de fruits noirs mûrs à point. Quel « jus » en bouche ! Concentration, précision, velouté, longueur, élégance. La grande classe !

#### « Une vigne qui ne produit jamais beaucoup »

« En 2016, c'est dans Les Chaignots, que nous allions nous remonter le moral après le gel », se souvient Marie-Andrée Mugneret. En 2016, la vigne d'un seul tenant de 1,27 hectare a produit 16,5 pièces de 228 litres, soit un peu moins de 30 hectolitres à l'hectare. « Pour 2016, c'était correct et puis c'est une vigne âgée, 50 ans environ en moyenne, qui ne produit jamais beaucoup », explique la vigneronne. Le Chaignots a donc suivi un cycle végétatif relativement normal, bénéficié de la belle fin d'été, avec au final la récolte de petits raisins sains et bien mûrs, éraflés à 100% et vinifiés sans le moindre souci sur un peu plus de deux semaines.

#### Echezeaux grand cru - 17

Les sœurs Mugneret exploitent une vigne de 60 ans dans les échezeaux. Arômes riches et précis de fruits noirs, d'épices, de cacao... Bouche concentrée, soyeuse, enrobée, longue, raffinée et harmonieuse.

#### Vosne-romanée - 16

Arômes précis, frais, expressifs, de fruits rouges et noirs. Le vin est encore réservé, mais dense, pur, long et bien équilibré. A déguster dans quelques années...