



# Soirée « De Montille »

**Mercredi 5 Septembre 2018**

**Organisateur : Titou**

**Guest : Grégory François**

*Chers Amis !*

*C'est avec un plaisir non dissimulé que j'ouvre la saison 10 du cercle Bacchus. Je dois avouer que ce thème me tient particulièrement à cœur pour de nombreuses raisons.*

*La première est le goût immodéré de certains membres pour les vins de la famille De Montille.*

*La deuxième est le plaisir de retourner vers le terroir de bourgogne que nous avons moins dégusté depuis quelques saisons.*

*C'est également une soirée que j'ai aimé préparer, chiné et en pensant à nos plaisirs de reboire du Hubert de Montille.*

*Le but n'est pas que de boire des vins de cette sublime maison mais également de la mettre en concurrence contre d'autres grands faiseurs.*

*La dégustation se déroulera en 3 matches et le cercle devra répondre à 3 questions ?*

- *Où se situe la maison De Montille ?*
- *Quel est le millésime ?*
- *Existe-t-il un différentiel de Prix ?*

### **1<sup>er</sup> Match : De Montille / Chanson (Blanc)**

Beaune 1<sup>er</sup> cru « Les Aigrots » VS Beaune 1<sup>er</sup> cru « Clos des mouches »

### **2<sup>ème</sup> Match : De Montille/ Jean Marc Bouley**

Pommard 1<sup>er</sup> cru « les Pézerolles » VS Pommard 1<sup>er</sup> cru « les premiers »

### **3<sup>ème</sup> Match : De Montille/ Decelle Villa/ Marquis D'angerville**

Volnay 1<sup>er</sup> cru « En Champans »/ Volnay / Volnay 1<sup>er</sup> cru « Clos des Ducs

# La Maison De Montille



## Histoires de famille

Comme toutes les belles histoires, elle nous fait voyager dans le temps. Le passé, ses racines ; le présent, la nouvelle génération ; l'évolution, pas la révolution... un savant mélange, un équilibre même, entre tradition et modernité, le changement dans la continuité, oserait-on dire.

La famille trouve ses origines au milieu du XVIIe siècle à Créancey dans l'Auxois avec les Seigneurs de Commeau. Puis vint le XVIIIe siècle ; "Le domaine est antérieur à la révolution, il a été créé dans les années 1750", précise Hubert de Montille. Il sera rebaptisé de Montille après l'union de Marie Eléonore Chauvelot de Chevannes et d'Étienne Joseph Marie Léonce Bizouard de Montille, le grand-père d'Hubert, le 9 avril 1863. "Montille", comme on l'appelle à l'époque, partage son temps entre ses domaines de Volnay et de Créancey et la Société des Agriculteurs de France dont il est l'un des fondateurs.

## Tout reconstruire

Le domaine est alors assis sur un véritable trésor que l'époque n'apprécie pas à sa juste valeur. Musigny, Bonnes Mares, Chambolle-Musigny 1er Cru "les Amoureuses"... au total, 12 hectares de terroirs magnifiques, plantés en pinot noir en Côte de Nuits et Côte de Beaune. Et si ces parcelles font aujourd'hui rêver les amateurs (et les vigneron), elles seront pourtant vendues lorsque la situation financière de la famille le nécessitera. "À l'époque, note Étienne de Montille, il était plus courant de se séparer de la vigne plutôt que des prés, plus rentables". Petit à petit, le domaine s'effrite. En Bourgogne, un dicton dit qu'une seule génération suffit à réduire à néant le travail de plusieurs... Lorsqu'Hubert décide de stopper cette érosion, le domaine familial est réduit à sa plus simple expression, à peine 3 hectares, y compris plusieurs parcelles de Volnay 1er Cru.

### **Un tournant avec l'arrivée d'Hubert**

Car si la tradition veut que les hommes de la famille embrassent une carrière d'homme de loi, l'arrivée d'Hubert de Montille marquera pourtant un tournant dans l' "étiquette" familiale. Bien sûr, il sera avocat tout comme son père, mais il conduira une double vie entre Volnay et Dijon, entre la vigne et le droit. Aujourd'hui il a encore des étincelles dans les yeux lorsqu'il évoque sa carrière de vigneron. Cet homme précurseur et passionné a gravé dans sa mémoire chacun de ses millésimes... Dès sa première vendange, en 1947, il rompt avec la coutume de vendre les vins aux négociants. Hubert de Montille sera l'un des premiers à croire en l'avenir de la bouteille. Cette nouvelle politique maison jouera un rôle capital dans l'avenir du domaine. "Lorsque vous vous mettez à vendre vos bouteilles et non plus vos vins en vrac, la démarche devient complètement différente", explique Etienne.

### **Les années 50**

Les années 1950 amorcent la naissance d'une nouvelle viticulture. Le Domaine Hubert de Montille affirme son identité. "Mon père est un homme de caractère et de goût. Il a compris très vite qu'il voulait faire des vins qu'il aimait et non pas de vins qui se vendent", précise Etienne. Ses vins ne sont ni techniques, ni ronds... Ils sont au contraire authentiques et s'affirment avec le temps, quitte, parfois, à paraître prétentieux dans leur première jeunesse. Les vins d'Hubert de Montille ont de la personnalité. Le terroir, toujours le terroir. C'est cette approche radicalement différente qui va le propulser parmi les grands domaines de Bourgogne. À une époque où plus de 90% des vins de la région partent au négoce, avec un style disons standardisé, les "petits" domaines se démarquent en confectionnant des vins radicalement différents. Il est alors question de faire ressortir cette notion très particulière qu'on appelle "terroir". Chaque appellation, chaque climat, que les moines ont commencé à classifier et cultiver depuis un millénaire, donne un vin révélant sa personnalité. Etienne précise: "Mon père cherchait avant tout à respecter l'authenticité de chacun de ses terroirs, en faisant des vins peu alcoolisés, élégants, avec une belle pureté aromatique".

### **"Fait maison"...**

La viticulture, Etienne et Alix sont tombés dedans lorsqu'ils étaient tout petits. Mais pas question pour Hubert de laisser ses enfants imaginer reprendre le flambeau "sans apprendre un vrai métier auparavant". Mais si les enfants ont respecté la tradition familiale en s'orientant d'abord vers une carrière juridique, le naturel revient vite au galop.

En 1983, Etienne fait ses débuts au domaine après une année aux USA. Il apprend avec son père et à la fac jusqu'en 1990 quand il devient responsable des vinifications. En 1995, il est nommé co-gérant et s'affirme en passant le Domaine en bio et commence à adapter les vinifications à ses idées.

En 2001, il revient à plein temps à la terre pour se consacrer au Domaine et au Château de Puligny-Montrachet. Il prend alors pleinement les commandes et affirme son style, sa "philosophie" : la culture en biodynamie, la vendange entière, des vins plus soyeux, moins austères, tout en conservant les grandes idées apprises aux côtés de son père: l'authenticité, la pureté, l'élégance et l'équilibre.

En 2003, Alix revient elle aussi à ses premiers amours à Volnay. Elle et Etienne ont créé "Maison Deux Montille Sœur Frère", un micro négoce consacrée principalement aux vins blancs. "Tous nos raisins sont, comme au Domaine, minutieusement sélectionnés, récoltés et vinifiés avec ce même savoir-faire maison, cette même philosophie", explique Alix. Depuis 2006, c'est elle qui prend en charge les vins blancs du domaine, notamment le précieux Puligny Cailleret et Corton-Charlemagne. Avec Etienne qui veille à la destinée des vins rouges et Alix à celle des blancs, l'histoire familiale peut continuer.

Depuis 2003, Etienne se démène pour agrandir le domaine avec des vignes exceptionnelles... et le faire revenir en Côte de Nuit, au Clos-Vougeot et à Vosne-Romanée, juste à côté de la Tâche !

En 2011, le domaine compte 20 hectares de vignes dont 75% en Premiers et Grands Crus sur les deux Côtes.

### **Le terroir :**

#### Des racines

Le domaine de Montille est installé à Volnay depuis le milieu du XVIIIe siècle. Il exploite aujourd'hui un vignoble de 20 hectares, essentiellement des Premiers et des Grands Crus, sur la Côte de Beaune, mais aussi en Côte de Nuits et produit environ 8.000 caisses sur 20 appellations. C'est Hubert de Montille qui en a écrit les plus belles pages au cours du XXe siècle. L'avocat et ses enfants n'ont eu de cesse de redonner de l'envergure à ce domaine qui s'était, au fil du temps, rétréci. C'est également lui qui en fait un domaine renommé dans le monde entier dès les années 1960.

#### Et des vins de terroirs

À une époque où les vins sont standardisés, cette génération de vigneron va asseoir définitivement les grands vins de terroir, authentiques et élégants. C'est cet amour du travail bien fait qu'Hubert a sans doute transmis à ses enfants. Étienne d'abord, Alix ensuite. Le frère et la sœur ont pris les commandes et perpétuent les valeurs du domaine. Il vinifie les pinots noirs, elle s'occupe des chardonnays.

#### Authentiques et naturels

L'arrivée d'Étienne marquera le changement dans la continuité. Pas question de remettre en cause les valeurs du domaine, celles qui ont permis d'en faire l'un des plus recherchés de la côte de Beaune. Mais à l'authenticité, la pureté, la capacité de garde et l'élégance, Étienne apportera une note de charme, le velours de la texture et la touche « vendanges entières »... Un changement de style, pas d'esprit. C'est également lui qui fera entrer le domaine dans l'ère du biologique avec l'aide de son équipe. Abandon total des engrais chimiques et herbicides dès 1985, et puis des fongicides et insecticides de synthèse en 1995 pour le passage en bio, et enfin la biodynamie en 2005. Le domaine sera certifié Ecocert Bio en 2012.

# Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2008 « Les Aigrots » Domaine De Montille



## L'appellation

Le cœur de la cité beaunoise bat au rythme du vin. Blottie au cœur d'un des vignobles les plus prestigieux, la capitale des vins de Bourgogne est une des plus grandes appellations : 410 hectares plantés très majoritairement en pinot noir, et 42 climats classés en Premier Cru.

Mais les blancs de l'AOC Beaune n'ont pas pour autant à rougir et certains blancs issus des « Grèves » ou du « Clos des Mouches » sont des références.

Contrairement aux apparences malheureuses, le mot « Aigrots » n'a rien à voir avec les termes « Aigre / Aigreux » mais traduit la présence de houx, un arbuste épineux, qui vient d'un dialecte ancien « Argifolium ».

Notre parcelle de Beaune 1er Cru « Les Aigrots » de 0.49ha est située en pied de coteaux sur un sol argilo, marno calcaire en pente douce. Elle donne un vin fruité, ample, et généreux souvent accessible dès sa jeunesse.

## Les vins, le style

Nos vins sont réputés pour leur grande pureté aromatique, nous privilégions toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance et l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, de leur appellation en général et de leur terroir en particulier. Les méthodes culturelles employées contribuent à cette personnalisation recherchée et la vinification doit fuir tous les excès et rechercher au contraire le point d'équilibre ou le terroir bourguignon trouvera toute la place qu'il lui revient.

Les vendanges sont entièrement manuelles et grâce à l'utilisation des pressoirs pneumatiques, nous pouvons moduler nos presses en fonction de la qualité du raisin et du profil du millésime. Après un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique.

Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous-bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin. Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage en bouteilles.

## Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.

Note WS : 89

## Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2008 « Clos des Mouches » Domaine Chanson



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Argilo-calcaire très caillouteux

**Localisation** : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,5 hectares. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard.

**Le Millésime 2008** : Après un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un élevage soigné et des bâtonnages réguliers donnent des vins blancs d'une belle acidité et d'une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne.

**Dégustation** : Or pâle. Fragrances florales très délicates sur des notes d'amande verte et de miel frais. Minéralité subtile et belle note vanillée. Belle attaque. Bien structuré, équilibré et onctueux. Belle finesse aromatique. Acidité bien construite et boisé subtil. Bonne persistance. Note Ws : 90

## Pommard 1<sup>er</sup> Cru 2008 « les Pézerolles » Domaine De Montille



### L'appellation

« Les Pézerolles », au nord de l'appellation, emprunte à la commune de Beaune son bouquet et son toucher délicat. C'est le Premier Cru le plus fin de Pommard qui donne souvent des vins féminins, gracieux paradoxalement plus proche des Volnay alors qu'il est situé de l'autre côté du village. Notre parcelle est située au cœur du cru, la meilleure partie qui constituait autrefois "Le Clos de Pézerolles".

Le nom vient de l'ancien français « Poizerolles » vers le XII qui signifiait pois-chiche ; Il est probable que l'on cultivait ce légume à côté de la vigne.

Si le « Rugiens » est le Grand Cru de Pommard, le « Grand Epenots » est l'archétype de l'appellation et le Pézerolles est l'outsider. Difficile de reconnaître ce Pommard lors de dégustations à l'aveugle tant il est atypique ; Nez floral, parfumé, subtil mélange de petits fruits rouges et noirs, trame assez légère, élancée et féminine, texture généreuse et tendue. On dirait plutôt un Volnay ! L'exception qui confirme la règle.

### Les vins, le style

Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante car nous pensons que seul le temps révèle les Grands Vins. Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

### Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.



## Pommard 1<sup>er</sup> Cru « les Fremiers » Domaine Jean Marc Bouley



De père en fils depuis de nombreuses générations, la famille Bouley cultive la vigne à Volnay. Au siècle dernier, à partir de 1919, le vignoble familial est dirigé par François Bouley. Christian lui succédera en 1948.

Jean-Marc créé son propre Domaine en 1974, auquel s'ajoutera le vignoble de son père en 1984. En 2002, Thomas rejoint le Domaine et en prend la direction en 2012. Il a pour objectif de rejoindre les grands Domaines de Volnay. La production est essentiellement de vins rouges, répartie sur les villages de Volnay, Pommard et Beaune.

Une seule parcelle en blanc, Bourgogne Aligoté, est exploitée sur la commune de Meursault. La Bourgogne a cette particularité d'avoir un vignoble très morcelé. A ce jour, nous exploitons 8ha80 répartis en 29 parcelles.

### **Culture de la vigne**

Pour produire de grands vins, il faut de très beaux raisins. Pour exprimer la minéralité du sol et du sous-sol, une bonne vie microbienne est essentielle. Pour cela, nous n'utilisons ni désherbants ni engrais chimiques. Toutes les vignes sont labourées.

Les travaux manuels de taille, ébourgeonnage et palissage ont évolué pour ne garder que 6 à 8 grappes de raisins par pied avec une répartition équilibrée sur le cep.

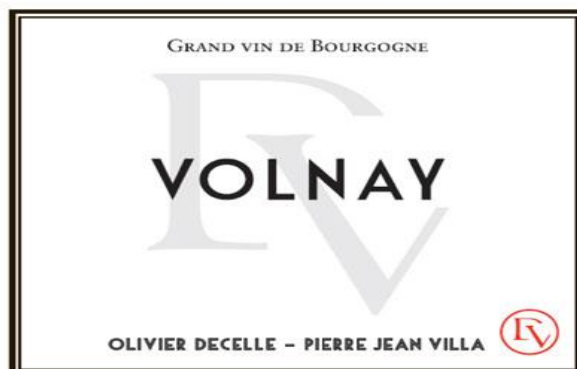
### **Vinification**

La récolte se fait manuellement. Les raisins sont ensuite triés en cuverie sur table vibrante et tapis. Les fermentations durent entre 2 et 3 semaines.

Diverses stratégies sont adaptées à chaque millésime et cuvées.

L'élevage se fait totalement en fûts de chêne et dure entre 15 et 20 mois.

## Volnay 2008 Domaine Decelle Villa



### Le domaine

C'est en 2009, que les célèbres vignerons passionnés, Olivier Decelle (Mas Amiel et Jean Faure) et Pierre-Jean Villa (Vins de Vienne), créent leur domaine Decelle-Villa à Nuits-Saint-Georges. Les vins qu'ils élaborent sont issus des meilleures parcelles et appellations de Bourgogne, reflétant le potentiel et l'expression de leurs terroirs. Le vignoble s'étend sur 3 hectares. La conduite du vignoble est menée en agriculture biologique, avec une parfaite maîtrise des rendements, le tout en respectant les particularités de chaque terroir et climat.

Les vins sont élaborés dans une cuverie flambant neuve et moderne de 300 m<sup>2</sup>. Tout est mis en œuvre pour produire des vins de haute qualité dans les meilleures conditions. La production est supplée par Jean Lupatelli.

### Description

La cuvée Volnay 2008 est un 100% Pinot Noir, provenant de terroir calcaire, élaborée avec respect et délicatesse, avec peu d'interventions. La vinification est parcellaire, c'est à dire adaptée à chaque parcelle et terroir pour en extraire le potentiel.

La vendange est rigoureusement triée et encuvée en baies entières. Les fermentations démarrent grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur les baies de raisin. L'extraction est douce avec des pigeages réguliers, en adéquation avec la méthode traditionnelle bourguignonne. Les vins sont ensuite pressés et entonnés par gravité. L'élevage dure entre 1 et 2 ans, sur lies fines.

### Dégustation

La robe est rouge velours pâle, très brillante.

Le nez est fin et élégant avec des arômes dominants de fruits noirs et des nuances toastées.

La bouche est fine, légère et structurée. Avec un bon équilibre, on retrouve un très beau fruité.

La finale est agréable sur des notes légèrement vanillées.

## Volnay 1<sup>er</sup> Cru 2008 « En Champans » Domaine De Montille



### L'appellation

« En Champans » est un des climats les plus grands de Volnay. Ce terroir pentu est assez calcaire dans le haut de la parcelle (le long de la D973), avec un sol brun clair. Dans le bas, le terroir est plus argileux, avec un sol qui tire vers le brun et le rouge. C'est un cru majeur de Volnay. Les vignes du Domaine de Montille remontent sur l'ensemble du coteau et bénéficient d'un ensoleillement optimal.

« Champans » viendrait de l'association de deux mots « champ » et « pans » traduisant la pente.

Le Volnay Premier Cru « En Champans » est un vin frais, vibrant sur des fruits rouges frais, (cerises) et d'une structure tannique assez dense mais sans rigidité. La bouche est ample, structurée, d'une grande élégance. Ce vin s'ouvre généralement au bout de 7 à 12 ans.

### Les vins, le style

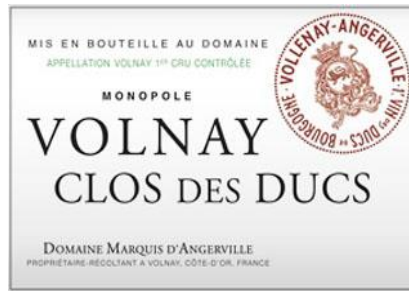
Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante car nous pensons que seul le temps révèle les Grands Vins. Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnu dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

### Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.

Note Ws : 90

## Volnay 1<sup>er</sup> Cru 2008 « Clos des Ducs » Domaine Marquis D'Angerville



Malheur aux vaincus ! En Bourgogne, les nombreux Clos des Ducs que l'on trouvait encore au milieu du XVe siècle ont presque tous été rebaptisés Clos du Roy après la défaite peu glorieuse de Charles le Téméraire en 1477 à Nancy. Presque tous... Sur une quinzaine d'hectares, dont près de onze en volnay premiers crus, le domaine Marquis d'Angerville, aujourd'hui dirigé par Guillaume d'Angerville, exploite quelques-uns des plus beaux terroirs de l'appellation, mais son porte-drapeau reste depuis toujours le monopole du volnay premier cru Clos des Ducs. Le Clos s'intégrait donc dans le vignoble des Ducs de Bourgogne et sa superficie est attestée par un document de 1510 qui parle de "52 ouvrées de vignes". Une ouvrée couvrant 424 m2 environ, on arrive à un total proche des 2,15 ha aujourd'hui revendiqués en production par le domaine. Le même texte assurant que le lieu était "clos", l'intégrité du Clos des Ducs a donc été respectée depuis un peu plus de cinq siècles au moins.

### Un terroir et un vin complexe

Situé dans la partie haute du vignoble de Volnay, le Clos des Ducs se caractérise par une pente sévère et un double devers : nord-sud et est-ouest. L'exposition est chaude, au sud-est, mais compensée par la fraîcheur des nuits liée à une altitude relativement élevée (320 mètres environ en sommet de parcelle) et un aspect bien venté. Des éboulis très calcaires, blancs, tapissent le sol avant d'arriver à un bon mètre de sol plus épais, marneux. On trouve ensuite la dalle calcaire compacte. Le Clos ne manque jamais d'eau grâce à des sources qui courent plus ou moins profondément sous la parcelle ; d'autre part sa physionomie (pente, exposition...) lui permet de vite sécher après une pluie. Depuis le millésime 2009, le domaine conduit au plan technique par François Duvivier, a engagé une certification en viticulture biodynamique.

Le terroir est donc complexe et le vin l'est tout autant. Ne traduisez pas complexe par compliqué, mais plutôt par raffiné. Si certains terroirs livrent rapidement leur verdict, il n'en est rien pour le Clos des Ducs qui joue sa partition sur plusieurs tonalités. Le profil aromatique est souvent épicé, floral, mais il peut s'agrémenter de notes fruitées. En bouche, c'est le pur classicisme qui s'impose, la longueur, l'harmonie, un grain de tanin délicat, une touche minérale. Nous sommes là très proches d'un vin issu d'un climat au potentiel de grand cru.

Note pp : 94

Note ws :93

## **Description du millésime 2008 Bourgogne**

Le millésime 2008 Bourgogne a été sauvé par un mois de septembre particulièrement ensoleillé. Les mois qui ont précédé en effet été marqués par des conditions climatiques contrastées.

Après un mois d'avril frappé de nombreuses averses, mai s'était révélé chaud et sec, bien ensoleillé.

Début juin, au moment de la floraison, les averses ont à nouveau été au rendez-vous. La petite taille des raisins, leur peau épaisses ont été le signe d'une récolte moins abondante que la moyenne.

Les mois de juillet et d'août ont enregistré des précipitations importantes, même si, par période, la chaleur et l'ensoleillement ont de nouveau été au rendez-vous.

La côte de Beaune a subi un important épisode de grêle fin juillet qui a détruit une partie de la récolte. C'est donc septembre, chaud, parfaitement ensoleillé et bien sec, qui a permis aux raisins d'atteindre un bon niveau de maturité et une belle concentration.

Les meilleurs vins sont ceux issus de petits rendements et d'un tri rendu sévère par les conditions climatiques. Ils se révèlent alors frais, droits, tout particulièrement en blanc.

A noter, la belle réussite des vins de Chablis, d'une manière générale. Certains rouges se révèlent légèrement moins charnus que dans les années les plus solaires, mais les vins font preuve dès leur prime jeunesse d'une étonnante maturité du fruit, sans aucune trace de verteur.

D'une manière générale 2008 est un millésime agréable à boire jeune. Les vigneron les plus soigneux ont réussi à obtenir des rouges très séduisants, au fruité croquant et savoureux sur une matière fraîche et tendue mais il faut se montrer sélectif, les résultats sont moins homogènes en rouge qu'en blanc.

### **Note Indicative sur le différentiel des Prix :**

**Beaune 1<sup>er</sup> les Aigrots : 45 €**

**Beaune 1<sup>er</sup> Clos des Mouches : 90 €**

**Pommard 1<sup>er</sup> cru les Pézerolles : 80 €**

**Pommard 1<sup>er</sup> cru les Fremiers : 80 €**

**Volnay 2008 : 35 €**

**Volnay 1<sup>er</sup> cru en Champans : 85 €**

**Volnay 1<sup>er</sup> Clos des Ducs : 185 €**