

Septembre 2016



## ALBERT BICHOT

Sous le blason Albert Bichot, on retrouvera les vins de quatre domaines : Long-Depaquit à Chablis (voir cette adresse), le Clos Frantin en Côte de Nuits, le domaine du Pavillon et le domaine Adélie en Côte chalonaise. Chacune de ces structures possède son propre outil de vinification et des équipes dédiées, placées sous la houlette du directeur technique général, Alain Serveau. Grâce à des boisés mieux maîtrisés, des extractions plus fines et surtout un travail de fond opéré à la vigne, la maison retrouve son rang au sein des belles institutions bourguignonnes.

**Les vins :** les blancs sont bien denses, avec des élevages qui les portent bien. Le meursault est complet et charnu ; Les Charmes est défini et finement tramé, avec du volume et de l'allonge. Les amateurs patients sauront attendre le corton-charlemagne, solidement bâti et prometteur. Les rouges sont également sérieux et ambitieux, avec des fonds de bouche denses, voire un rien austères parfois, mais équilibrés. Les Rugiens est massif, sauvage et très pomard, Clos des Ursulines joue un ton en-dessous en terme de constitution, mais offre un soyeux remarquable. Soyeux à souhait et d'une très belle distinction, le vosne Les Malconsorts est d'un équilibre subtil, avec un corps très fin ; Les grands crus sont aussi très bien construits, sur des équilibres et des extractions qui respectent l'identité des terroirs : Echezeaux est épicé, avec de belles épaules et une finale très longue. Le Clos de la Roche va encore plus loin en terme de raffinement et de subtilité de texture.

### Coup(s) de ♥ de l'année

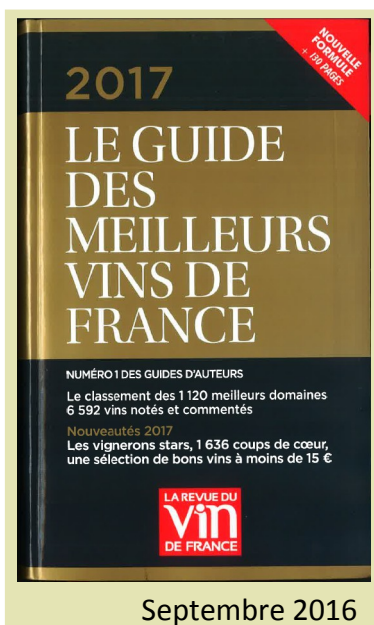
🍷 Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine du Pavillon 2014 **17**

Si le bois ne s'est pas encore complètement estompé, le vin est très énergique et trouvera les ressources pour s'équilibrer. La bouche est dense, puissante et surtout très persistante.

🍷 Vosne-Romanée Premier Cru Les Malconsorts Domaine du Clos Frantin 2014 **17**

Issu d'une vigne de l'ancien domaine du Clos Frantin, ce vin tout en équilibre déploie une superbe élégance et une race évidente. L'élevage le porte sans le dominer et le fruit est d'une très belle vigueur.

🍷 Meursault Domaine du Pavillon 2014	<b>15</b>
🍷 Meursault Premier Cru Les Charmes Domaine du Pavillon 2014	<b>16</b>
🍷 Clos de la Roche Grand Cru 2014	<b>18</b>
🍷 Corton Grand Cru Monopole Clos des Maréchaudes Domaine du Pavillon 2014	<b>17</b>
🍷 Echezeaux Grand Cru Domaine du Clos Frantin 2014	<b>17</b>
🍷 Nuits-Saint-Georges Premier Cru Monopole Château Gris 2014	<b>16</b>
🍷 Pommard Clos des Ursulines Domaine du Pavillon 2014	<b>15.5</b>
🍷 Pommard Premier Cru Les Rugiens Domaine du Pavillon 2014	<b>16</b>



Septembre 2016

## ★ DOMAINE LONG-DEPAQUIT

Maison beaunoise bien connue, Albert Bichot est propriétaire à Chablis du domaine Long-Depaquit, établi sur une prestigieuse palette de crus, dont le grand cru La Moutonne en monopole. Certains considèrent ce terroir comme le meilleur de Chablis, bénéficiant de l'exposition la plus solaire de l'appellation. Les élevages en fût sont ici soignés. Le boisé ne domine jamais dans les générosités qui les rend relativement accessibles jeunes, mais ils savent également vieillir. La nouvelle cuverie voulue par Albéric Bichot, le propriétaire, permet à l'équipe technique de travailler avec plus de précision.

**Les vins :** un peu réservé, le chablis exhibe des notes de poire mûre et de fruit moelleux. Assez charnu et crémeux, Les Lys est un vin mûr et classique qui se montre précoce, croquant et nerveux en finale. Les Vaillons présente un volume croquant et tendre, prolongé de saveurs épicées et de jolis amers. Le caractère structuré et froid du 2014 convient à merveille au Vaucopins, qui s'illustre par une superbe profondeur de saveurs. Caractère affirmé, plénitude de saveurs et notes de mandarine distinguent Les Blanchots en 2014, déjà singulièrement aimable, mais dont la persistance tranchante et saline signe le potentiel.

### Coup(s) de ♥ de l'année

☞ Chablis Grand Cru La Moutonne 2014 **17.5**

La Moutonne (situé à 95 % Vaudésir, 5 % Preuses) fait figure de vin d'exception, avec son incisive intensité de saveurs, son volume presque moelleux et sa constitution de coureur de fond. Il est parti pour se bonifier sur vingt ans.

☞ Chablis Grand Cru Les Vaudésirs 2014 **16.5**

Saveurs de noisette et de coriandre dans ce vin ferme et profilé, au boisé en filigrane, dont la finale épicée et friande couronne ce vin serein, à la grande persistance.

☞ Chablis Grand Cru Les Blanchots 2014 **16.5**

☞ Chablis Premier Cru Les Vaillons 2014 **15**

☞ Chablis Premier Cru Les Vaucopins 2014 **16**

