

# VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

## Bourgogne

*Dégusté par Jonathan Choukroun Chicheportiche*

### **Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vaillons » 2020 90-91/100**

Le nez est fruité, précis, racé et offre une bonne définition ainsi que de la justesse du grain. On y retrouve des notes de coing frais, de brugnon frais/juteux et plus légèrement de zestes associées à des touches de pêche blanche croquante ainsi qu'à de fines pointes de minéralité racée/terroir, à une subtile pointe iodée et à une imperceptible pointe presque fleurs blanches/poivre. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la justesse, de la précision, de la minéralité, une jolie énergie racée ainsi qu'un fin côté aérien dans l'approche. En bouche ce vin exprime des notes de pêche de vigne éclatante, de pomme pulpeuse/juteuse et plus légèrement de petits fruits croquants associées à de fines touches de citron, à de discrètes pointes de fruits exotiques ainsi qu'à une subtile pointe de fleurs blanches, d'iode et à une discrète pointe d'amande fraîche en fond. Une subtile mâche sur la fin de bouche/persistance. Un vin bien mené, racé, gourmand et qui gagne à être carafé. Bonne longueur.

### **Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet » 2020 90-91/100**

Le nez est frais, fruité et offre un petit juteux ainsi qu'une bonne définition. On y retrouve des notes de pêche de vigne croquante/fraiche, de pomme verte éclatante et plus légèrement de coing frais associées à une subtile pointe presque yuzu, à une discrète pointe de pierre à fusil ainsi qu'à une imperceptible pointe de zestes et presque brioche. La bouche est minérale et offre une jolie fraîcheur, de la jutosité, une trame acidulée, de la minéralité, du gras, de l'énergie, une bonne définition, un bon travail sur les bons amers ainsi qu'un côté presque iodé en fond. En bouche ce vin exprime des notes de brugnon pulpeux/juteux, de pêche plate écrasée et plus légèrement de petits fruits croquants associées à des touches de coing ainsi qu'à de fines pointes de zestes.

### **Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Mont de Milieu » 2020 90-91/100**

Le nez est fruité, frais et offre un joli fruit éclatant (marqué agrume) et une petite minéralité. On y retrouve des notes de kumquat frais, de brugnon jaune juteux et plus légèrement de petits fruits blancs croquants associées à de fines touches de citron frais/juteux ainsi qu'à une discrète pointe florale et racée (terroir). La bouche est fruitée et offre de la jutosité, une bonne fraîcheur, un croquant, une trame acidulée ainsi qu'un bon travail sur les bons amers. En bouche ce vin exprime des notes de citron onctueux/mûr, de pêche blanche juteuse/pulpeuse et plus légèrement de poire croquante associées à des touches de fleurs blanches, variétales et à une fine pointe de coing en fond. De la sapidité sur la fin de bouche/persistance. Présence d'une très discrète pointe de cire d'abeille/d'épices douces en fin de bouche. Bonne longueur.

## Bourgogne

### **Chablis Grand Cru « Preuses » 2019 91-92/100**

Le nez est frais, racé et offre un petit croquant, une certaine puissance du terroir ainsi qu'une bonne définition. On y retrouve des notes de coing frais, de brugnion juteux/frais et plus légèrement de physalis frais associées à une fine touche de litchi, de poire et à une très discrète pointe presque de cire d'abeille/beurre de châtaignier. La bouche est fruitée, offre de la fraîcheur, de la minéralité, de l'énergie, une bonne définition, de l'harmonie, de l'énergie, une jolie fraîcheur ainsi qu'une trame minérale/acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de coing, de petits fruits jaunes acidulés/frais et plus légèrement de poire pulpeuse associées à des touches de litchi, à une fine pointe de physalis et à de discrète pointes de noisettes fraîches/beurre de châtaignier. Bonne longueur.

### **Chablis Grand Cru « Les Clos » 2019 91/100**

Le nez est fruité, frais et racé. On y retrouve des notes de citron juteux/pulpeux, de pamplemousse mûr/juteux et plus légèrement de pêche blanche éclatante associées à de petites touches de fleurs, de minéralité racée et à une discrète pointe de fruits exotiques. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la suavité, de la finesse dans son gras ainsi qu'une bonne définition. En bouche ce vin exprime des notes de coing, de litchi et plus légèrement de mirabelle juteuse/acidulée associées à des touches de citron ainsi qu'à une fine pointe de pêche croquante, de pierre à fusil ainsi qu'à une fine pointe saline. Une jolie définition et de l'acidité en fin de bouche/persistance.

### **Chablis Grand Cru « Fourchaume » 2019 92/100**

Le nez est frais, racé/joliment marqué par son terroir, élégant, précis et offre une certaine pureté aromatique. On y retrouve des notes de coing frais, de citron et plus légèrement de pêche plate éclatante associées à une subtile pointe de mésocarpe, de petits fruits frais ainsi qu'à une discrète pointe de fleurs blanches et de verveine. La bouche est fruitée et offre de la fraîcheur, de la minéralité (qui porte), de la finesse dans sa guideline, une bonne définition, de la jutosité, une trame minérale ainsi qu'un gras précis. En bouche ce vin exprime des notes de pêche plate éclatante, de mirabelle pulpeuse/juteuse et plus légèrement de petits fruits jaunes écrasés/frais associées à de fines touches d'abricot frais, de nectarine croquante ainsi qu'à de fines pointes de fleurs blanches, à une subtile pointe de minéralité racée/presque saline et à une discrète pointe de toasté (en fond). Presque un côté tannique en fin de bouche/persistance (autant dans l'aromatique que la structure). Bonne longueur.

## Bourgogne

### **Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » 2019 91/100**

Le nez est fruité et offre un grain discrètement serré. Le vin gagne à être carafé. On y retrouve des notes de pomme pulpeuse/éclatante, de coing et plus légèrement de kumquat associées à de fines touches de fleurs de pommier, de minéralité racée ainsi qu'à une discrète pointe de zestes, d'épices et à une imperceptible pointe de citron caviar. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la minéralité, de la justesse, de l'harmonie, de la gourmandise ainsi qu'une fine trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de citron juteux/pulpeux, de pêche blanche éclatante et plus légèrement de brugnons pulpeux associées et à de fines touches de pomme, de fleurs de pommier ainsi qu'à une fine pointe de citron et à une imperceptible pointe variétale en fond. Une subtile pointe presque cire d'abeille/muscade sur la fin de bouche/persistance. Bonne longueur.

### **Chablis D1840 2019 89/100**

Le nez est frais, fruité et joliment juteux sur les agrumes. On y retrouve des notes de mandarine juteuse/éclatante, de coing frais et plus légèrement de pomme croquante/fraiche associées à de petites touches de litchi et à une discrète pointe de fleur de citronnier. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la fraîcheur, un bon travail sur les bons amers (qui portent la bouche), de la minéralité ainsi qu'une trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de coing juteux/frais, de pêche jaune fraîche/croquante et plus légèrement de fleurs/variétales associées à de fines touches de mésocarpe ainsi qu'à une discrète pointe d'amande/noisette fraîche et de minéralité. Bonne longueur.

### **Chitry 2020 88/100**

Le nez est frais. On y retrouve des notes de pêche blanche fraîche/pulpeuse, de litchi frais et plus légèrement de petits fruits blancs associées à de fines pointes de citron et à une discrète pointe de chèvre-feuille. La bouche est fruitée et offre de la fraîcheur, de la jutosité, de la minéralité, un petit gras, une fine onctuosité ainsi qu'une trame minérale. En bouche ce vin exprime des notes de pomme pulpeuse, de petits fruits blancs écrasés/pulpeux et plus légèrement de citron associées à des touches de litchi, à une fine pointe de zestes et à de discrètes pointes variétales.