

L'EXPRESS

www.lexpress.com 24 déc. 2021



Blanc ou rouge, le vin participe de la fête, mais reste à trouver les bons accords mets-vins pour les agapes de Noël ou du Nouvel An. Quand les grands crus passent à table !

L'épatante maison de Beaune met à l'honneur ce premier cru de la Côte de Nuits. Le millésime exprime merveilleusement le potentiel aromatique unique des grands pinots noirs. Griottes, cuir, épices, touches giboyeuses : aucune fausse note dans ce vin qui s'achève sur une finale ample et élégante.

Forbes

www.forbes.com 31 oct. 2021

Albert Bichot, Morey-Saint Denis 1^{er} Cru « Les Sorbets » 2018 : Bourgogne élégant et singulier

Situé en **Côte de Nuits**, le village de Morey-Saint-Denis est réputé pour ses grands Pinots Noirs. Les vignes de la parcelle Les Sorbets sont situées à 250 mètres d'altitude. Classées en Premier Cru, elles sont plantées dans des sols bruns argilo-calcaires.

Le nez du Morey-Saint Denis 1^{er} Cru « **Les Sorbets** » 2018 s'ouvre sur des arômes de griottes, complétés par des notes de cuir et un léger boisé. En vieillissant, le bouquet aromatique évolue vers des nuances épicées et animales. En bouche, la dégustation est parfaitement équilibrée : le vin offre des notes de fruits rouges et de réglisse avant de laisser place à une finale ample et fruitée. A boire dès maintenant ou à garder 5 ans, voire davantage.



Hiver 2021-2022

DE L'APÉRO AU DIGESTIF

LA SÉLECTION GRAND SEIGNEUR

DOMAINES ALBERT BICHOT

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Sorbets »
2018. Ce Bourgogne a besoin de temps pour qu'on puisse apprécier pleinement ses notes de fruits rouges et de réglisse.