

# BOURGOGNE

MAI-JUIN 2015



## RÉSULTATS

### Chablis imperturbable

2013 et 2012 sont aussi différents que deux millésimes peuvent l'être et pourtant Chablis reste stable à un bon, voire très bon niveau au-dessus de 50% de vins sélectionnés. Les cuveries sont équipées, les œnologues bien présents et on sait gérer les millésimes « délicats ». En chablis grands crus, 2012 est incontestablement un très grand millésime. La nature a limité les rendements. Les raisins étaient mûrs, sains, équilibrés et tous les éléments sont donc réunis pour donner un grand millésime de garde. 2013 est un millésime tardif, de début octobre qui s'est avéré bien plus délicat à gérer. Chez les bons vigneron, les premiers crus n'ont pas le volume des 2012, mais ils offrent un style finalement assez classique : frais, tendu et équilibré.

En cépages pinot noir et sauvignon, il est clair que les raisins ont parfois eu du mal à mûrir. Les irancy (vins rouges) et les saint-bris (vins blancs) présentent donc des structures assez légères et des fruités frais, acidulés.

Chablis : 141 vins présentés - 73 sélectionnés - 52% de réussite.

Irancy : 29 vins présentés - 12 sélectionnés - 41% de réussite.

Saint-Bris : 17 vins présentés - 3 sélectionnés - 18% de réussite.

### .ISABELLE ET DENIS POMMIER @

89800 Poinchy - Tél. 03 86 42 83 04

#### **Chablis premier cru Fourchaume 2013 (19,80 €) - 16,5**

Nez élégant, avec de la puissance et des notes d'abricot. La bouche est très concentrée, avec du gras. « Un vin riche, très agréable », note un dégustateur.