



Avril 2016

grand tasting / les interviews des magnums

UN MAGNUM, C'EST TOUJOURS MIEUX

UNE SEULE CHOSE RAPPROCHE TOUS LES VINS QUI SUIVENT,
CES MAGNUMS NOUS ONT ÉPATÉS. *STANDING OVATION*

PAR **NICOLAS DE ROUYN**

Château Gris, nuits-saint-georges premier cru monopole 2013, Albert Bichot

[Ce qu'il fait là]

Un des très rares vins bourguignons à s'appeler "château". Celui-là est gris, en plus, ce qui est assez chic (le toit). Il est niché à mi-pente dans un creux (comme on dit d'une vague) de la côte de Nuits et contemple la longue plaine fermée à l'est par le Mont-Blanc. Tout est réuni.

[Il ressemble à quoi]

Ce n'est pas un vin large ou puissant. Il est plus dentelier, fin et complexe, trame calcaire, ce genre de finesse que le monde aime de plus en plus.

[La bonne heure du bonheur]

Ce jus élégant milite pour le retour des grands déjeuners du dimanche. Nous aussi.

[Combien et combien]

60 magnums (nano-production). 150 euros le magnum.

[Pourquoi on l'aime]

Le clos rassemble toutes les qualités pour faire de beaux pinots (altitude, pente, exposition, sol, biodiversité). Et au Château Gris, on fait de beaux pinots.

Ce qu'en dit le Bettane+Desseuve

Fruité, structuré, bel équilibre raffiné, beaucoup d'énergie.

16/20

Toutes les couleurs de la côte de Nuits

[Le bug]

Il y en a très peu. Dans trois ans, ça vaudra le double.

[Avec qui, avec quoi]

Avec un amateur qui ne partira jamais en danseuse sur une comparaison fumeuse entre bourgognes et bordeaux avec crochet par les rhônes.

FABRICE LESEIGNEUR