

GIVRY - MERCUREY - RULLY

MONTAGNY - BOUZERON

VILLAGES
PREMIERS CRUS
ROUGES ET BLANCS

VILLAGES
ET PREMIERS CRUS
BLANCS

RÉSULTATS

LES MEILLEURS ROUGES DE 2024 ?

Faut-il aller chercher les meilleurs vins rouges du millésime 2024 en Côte Chalonnaise ? Au-delà des excellents pourcentages de réussite affichés ci-dessous, nous garderons surtout en mémoire les impressions des dégustateurs. Notre programme des dégustations du nouveau millésime est organisé du nord au sud de la région. La Côte Chalonnaise est donc passé logiquement après la côte de Beaune et la côte de Nuits, clôturant donc les grandes dégustations de vins rouges, et les commentaires des personnes qui avaient participé à la totalité, ou quasiment, du programme allaient tous dans le même sens : « nous n'avions pas encore dégusté de vins rouges

du niveau des mercureys en 2024 ». Des commentaires à notre avis également valables pour les vins de Givry. Il faudra bien sûr valider ces premières conclusions sur des vins en bouteille, mais le secteur a globalement moins souffert des intempéries en 2024 et ceci explique sans doute cela... L'autre partie de l'explication tient dans les efforts de fond fait par les vignerons depuis 20 ans pour se mettre au niveau de la Côte d'Or et qui paient, tout particulièrement dans les années compliquées. En vins blancs, et cela ne sera une surprise pour personne, Rully cartonne avec des vins bien équilibrés, tendus, avec de la matière, des fruités gourmand, toniques et du potentiel.

Bouzeron

8 vins présentés
2 sélectionnés
25% de réussite

Givry

41 vins présentés (dont 11 blancs)
26 sélectionnés
(dont 7 blancs)
63,5% de réussite dans les deux couleurs

Mercurey

80 vins présentés
(dont 19 blancs)
55 sélectionnés (dont 10 blancs)
69% de réussite (74% en rouge,
52,5% en blanc)

Montagny

24 vins présentés
11 sélectionnés
46% de réussite

Rully

35 vins présentés
(dont 13 rouges)
21 sélectionnés (dont 4 rouges)
60% de réussite (77,5% en blanc,
31% en rouge)

MEILLEURE BOUTEILLE



JEANNIN-NALTET

71640 Mercurey
Tél. 03 85 45 13 83

Mercurey rouge vieilles vignes 95

Un pinot noir d'une grande concentration, à la chair pulpeuse, exhalant un parfum de coulis de fruits noirs (cassis, mûres), élégant, et doté d'un élevage raffiné, fondu. Superbe à ce niveau d'appellation et très révélateur de l'évolution au cours des 20 dernières années du style des meilleurs vins de Mercurey.

Une belle matière première

« La parcelle est située sur le lieu-dit Les Châteaux, en contrebas de notre monopole le Clos des Grands Voyens. Il s'agit de vieilles vignes, d'une cinquantaine d'années. En 2024, la fleur s'est mal passée sur le pinot noir, ainsi nous avons eu de très petits rendements, d'environ vingt-cinq hectolitres par hectare. Cela a favorisé la bonne maturité du raisin. D'autant que le mildiou a été maîtrisé et n'a pas attaqué les grappes. Pour pousser encore un peu plus loin cette maturité, nous avons vendangé le plus tard possible. Ainsi nous avons disposé d'une belle matière première, récoltée en caisses, que nous avons vinifiée et élevée classiquement : tri et égrappage total, trois semaines de cuison, douze mois d'élevage en fûts avec un petit tiers de fûts neufs », explique Benoît Eschard.

LÉGENDE

@ : L'entreprise a des vins notés de 81 à 88, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier)

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC
départ-cave :

Premiers crus : 20 à 45 €.
Villages : 13 à 30 €.

NOTATION SUR 100

81-84 (13,5-14) :

Vin agréable

85-88 (14,5-15) :

Bon vin

89-92 (15,5-16,5) :

Très bon vin

93-96 (17-18) :

Grand vin

97-99 (18,5-19) :

Vin exceptionnel

100 (20) :

Vin de rêve