



POMMARD, VOLNAY, VILLAGES, PREMIERS CRUS ROUGES, 2017 ET 2018

ROGER BELLAND

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 95

Volnay premier cru Les Santenots 2018 - 16

Notes de fruits noirs et d'épices au nez. La bouche est fine et juteuse, avec un côté croquant en milieu de bouche et une belle longueur.

Pommard Les Cras 2018 - 15

RÉSULTATS

AVANTAGE À 2018 !

Les chiffres ne disent pas tout ! Si à la lecture de ces résultats on pourrait penser que le millésime 2017 a fait jeu égal avec 2018 à Volnay et Pommard, ce n'est pas tout à fait le cas. L'impression générale qui s'est dégagée à l'issue de nos deux journées de dégustations était quand même assez nettement en faveur de 2018. Au bout du compte, dans les deux villages, près des trois-quarts des vins ont été sélectionnés, ce qui est une belle performance et les « grosses » notes vont au millésime 2018, avec notamment les deux « meilleures notes » ce qui est tout sauf un hasard. Dans les nombreuses cuvées où les rendements ont été maîtrisés, on sent en 2018 une maturité de fruit plus aboutie, avec à la clef des vins plus riches, plus charnus, plus complets. 2017 est loin de démeriter mais le millésime a souffert à Volnay, à Pommard, comme partout en Bourgogne en rouge, de ce médiocre début du mois de septembre qui n'a pas permis de donner le petit coup de pouce final aux maturités.

Les bons 2017 ont de la structure, avec un côté frais, ferme, « sérieux », plus classique finalement qu'en 2018 ; il faudra attendre les meilleurs quelques années avant de les déguster.

Pommard 2017 : 65 vins présentés (dont 25 premiers crus) - 35 sélectionnés (dont 15 premiers crus) - 54 % de réussite (60 % en premiers crus).

Pommard 2018 : 138 vins présentés (dont 59 premiers crus) - 100 sélectionnés (dont 50 premiers crus) - 72% de réussite (85 % en premiers crus).

Volnay 2017 : 78 vins présentés (dont 52 premiers crus) - 59 sélectionnés (dont 38 premiers crus) - 76% de réussite (73% en premiers crus).

Volnay 2018 : 136 vins présentés (dont 82 premiers crus) - 98 sélectionnés (dont 59 premiers crus) - 72% de réussite (idem en premiers crus).

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, 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.
Villages : de 25 à 50 €.
Premiers crus : à partir de 35 €.