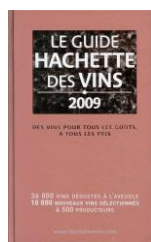




## MILLESIME 2006

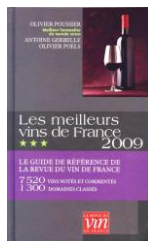
### REVUE DE PRESSE



**Clos de Vougeot 2006\*** : Située derrière le château, cette vigne faisait partie de la meilleure cuvée des moines de Cîteaux, réservée à la table de l'abbé et aux « cadeaux d'affaires » de l'abbaye.. Philippe Drouhin en tire ce 2006 pourpre violacé et profond. Les souvenirs grillés du fût (dix huit mois) restent discrets. L'attaque puissante bénéficie de l'effort du cassis, la rondeur du fruit noir modérant la sensation tannique produite en milieu de bouche. Un vin solide pour une bonne garde (cinq à sept ans) Domaine honoré de deux coups de cœur en Clos de Vougeot par le passé.

**Bonnes-Mares 2006** : Quelques pieds de vigne datent de 1928. Parcelles acquises progressivement dès 1921. Cela dit un 2006 en robe légère, mais brillante et limpide. Après agitation, le nez laisse passer un frisson fruité, tout en finesse. Volume corporel correct dans un millésime qui connaît ses limites. A découvrir en 2010.

**Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Au Closeau 2006 \*** : On a beau connaître son Gevrey comme sa poche encore faut-il identifier ce Closeau. Un tout petit bout de vigne revendiquant son existence pleine et entière aux pieds des Mazis, entre Perrière, Pallud et Corbeaux. A la sortie de Gevrey sur la route des Grands Crus, à main gauche. Le domaine Drouhin-Laroze n'en est guère éloigné. Joli vin gourmand, un peu sur la réserve, à déguster pour le plaisir. Fruits rouges et épices, rondeur et longueur. La pintade lui conviendra mieux que le coq.



Philippe et Christine dirigent cette belle et petite propriété, qui possède un impressionnant patrimoine de vignes avec de belles parcelles sur les crus célèbres Chambertin Clos de Bèze, Bonnes-Mares, Clos de Vougeot, Latricières et Chapelle Chambertin entre autres ! La propriété a depuis quelques années, entièrement repensé les vinifications avec la complicité de son œnologue conseil Kyriakos Kynigopoulos et les vins ont encore gagné en couleur, en intensité de constitution et en homogénéité, sans rien perdre de leur raffinement aromatique.

Les vins du millésime 2006, pourtant pas très facile, ont négociés comme si de rien n'était. Le Gevrey-Chambertin Au Closeau (15/20) est assez élégant et délicat, tout en longueur. Quant au Clos-de-Vougeot (16,5/20), il est assez compact et un peu dur avec de la raideur, réputation du terroir oblige, mais sa belle matière reprendra le dessus, comme d'habitude. Le Bonnes-Mares (16), possède un très beau nez ; le vin est élégant, très fin, persistant, avec des tanins subtils. Un vin de longue garde.



Cinq générations se sont succédées depuis l'origine du Domaine. Aujourd'hui le Domaine compte 11,5 ha parmi les plus prestigieuses appellations de la Cote de Nuits. La parcelle du vin dégusté est située coté sud du village juste en face des « Mazis Chambertin ». La surface de cette appellation est de 0ha52a85ca. Le domaine en possède 0ha44ca35ca vinifiés sous le nom de ce lieu-dit. Il s'agit quasiment d'un monopole pour le Domaine.

**Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Au Closeau 2006** : Magistrale robe arborant une robe rubis foncé du plus belle éclat. Beaucoup de noblesse à l'olfaction avec des fragrances de fruits noirs surmûris, de pruneaux, des notes animales et végétales, du fumé et de la vanille. Pourvu en attaque d'une charpente robuste mais agréable, il

déroule en milieu de bouche un tapis de velours où les petits fruits rouges, les épices (curry, poivre gris), café moka et le boisé subsistent longuement. Un vin de longue garde qui fera merveille sur une entrecôte sauce Roquefort.

### Wine Spectator Octobre 2008

**Bonnes-Mares 2006** : Very perfumed and surprisingly approachable. East Indian spices, lavender and plum flavours mingle with the rich texture and firm structure. All the components are there but need time to come together. Rose water and mineral notes linger on the finish. Best from 2012 through 2022. 92/100

**Clos de Vougeot 2006**: Alluring cherry and blackberry aromas and flavours are matched to a muscular structure, yet it all remains grace-ful and smooth. Nice detail on the long finish. Best from 2011 through 2022. 92/100



Philippe und Christine Drouhin besitzen Parzellen in den Grands Crus, Chambertin Clos de Bèze, Latricières-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Bonnes Mares und Clos de Vougeot. Sie bauen ausschließl ich Pinot Noir an. Von 11,5 Hektar Reben erzeugen sie 45000 Flaschen Wein im Jahr. **Der 2006 Gevrey Chambertin 1er Cru Au Closeau** (0,44 ha, 2800 Flaschen) ist konzentriert und würzig im Bouquet, zeigt herrlich viel Frucht, etwas Weihrauch und dezent Vanille. Im Mund ist er wunderschön frisch, harmonisch und elegant bei faszinierend reintoniger Frucht ist jungendlich und nachhatlig Gute Konzentration, fastzinierend reintonige Frucht und feine florale Noten zeigt das herrlich eindringliche Bouquet des **2006 Bonnes Mares Grand Cru**. Er stammt von 1,5 Hektar Reben, die 6800 Flaschen erbracht haben. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, wunderschön lang und nachhaltig. **Der 2006 Chambertin Clos de Bèze** (1,46 ha, 6200 Flaschen) ist konzentriert und klar im Bouquet, zeigt faszinierend veil Frucht. Im Mund präsentiert er sich herrlich füllig, kraftvoll und harmonisch, besitzt viel reife Frucht und viel Substanz, Kraft und Biss, viel Zukunft.

**91/100 Gevrey Chambertin 1er Cru Au Closeau 2006**

**93/100 Bonnes-Mares 2006**

**93/100 Chambertin Clos de Bèze 2006**