

Les Echos

Supplément

27 octobre 2022

Notre sélection de vins de Bourgogne...

Par Yohan Castaing

Pommard, chablis,
nuits-saint-georges...
Un florilège de
bouteilles⁽¹⁾,
à tous les prix,
pour se faire plaisir
dès maintenant, et
après quelques
années de garde.

ALBERT BICHOT

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er CRU, LES CHABIOTS, 2018

Mitoyen du célèbre climat
« Les Amoureuses », Les Chabiots
est un climat très calcaire
où la terre est peu profonde.
Il en résulte un vin fin et élégant
qui, grâce à la patte de cette belle
maison, prend des accents
floraux et frais.



24-30 novembre 2022

CHAMBOLLE ET MUSIGNY

Fondée en 1831, menée tambour battant
par Albéric Bichot, sixième génération
de cette famille dont **la présence
en Bourgogne remonte au XIII^e siècle**,
cette historique maison beaunoise
sait de quoi elle parle. Autant d'expérience
profite à ce **vin floral, élégant** dans
sa texture et son fruit, persistant et raffiné.
**Albert Bichot, chambolle-musigny 1^{er} cru
Les Chabiots 2018.**



Décembre 2022/Mars 2023

DES NOUVEAUTÉS, DES CURIOSITÉS,
DES ENVIES ET DES VALEURS SÛRES. QUAND MÊME

LA CLASSE DE MAÎTRE NOËL

SÉLECTION BETTANE-DESSEAUME, PAR LOUIS-VICTOR CHARVET

Albert Bichot, chambolle- musigny 1er cru Les Chabiots 2018

Le sol argilo-
calcaire épais de ce
premier cru confère
à ce chambolle
une signature
assez aromatique
singulière, tout en
gardant l'élégance
propre aux vins de
ce secteur. Notes
florales, bouche
fruitée, voilà une
belle expression de
terroir proposée par
une maison experte.
Une valeur sûre.