

BEAUNE CHAMPIMONTS 1ER CRU (Pinot Noir)

Millésime 2015

Note : 16/20 – Jancis Robinson – Dec., 2016

Note: 16.5/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

Millésime 2013



"Robe colorée. Plus de sucrosité au nez que le Clos du Roi- mais aussi un fruit rouge plus profond et plus mûr, accompagné d'une note de chêne sucré. La texture vive et poudreuse en bouche est caractéristique de sa jeunesse. C'est un Pinot aux tanins fins, au grain élégant et dont la fraîcheur persiste en bouche. A boire entre 2020 et 2030. » Note : 17/20 [Julia Harding MW – www.jancisrobinson.com – Février 2015](#)

Millésime 2012

"Ce vin est plus expressif et un peu plus élégant avec des arômes très récemment mis en bouteille. Robe d'intensité moyenne. Les arômes de fruits noirs sont légèrement épicés même si le nez est réservé. En bouche, il se révèle souple et franc malgré la rondeur des tanins. Belle densité du fruit sur une finale généreuse. frais et d'une belle pureté tirant sur les cerises noires, les framboises et la violette. Le Beaune Champimonts est souvent excellent quand les tanins atteignent une maturité suffisante et c'est la cas en 2012. Un beau produit."

Note : 91/100 [Burghound.com _ Allen Meadows _ Avril 2014](#)

"Il y a une note de confiture de cerise et de fraise dans ce Beaune Champimonts (Domaine), goûté sur fût. Le tout mêlé de notes d'épices, rehaussées par des tanins fermes mais dans l'ensemble élégant sur une belle longueur. " Note : 89-92/100 [Bruce Sanderson _ Wine Spectator.com _ 11 Mars 2014](#)

Note : 91/100 [Burgundy 2012 _ Spécial Report _ Tim Atkin](#)

"Coloré, compact, dense, en masse. A la fois moderne dans l'expression intense du fruit (baies noires sucrées) et classique dans sa densité tannique. Pour 2020." 16.5/20

[La Revue des vins de France- Mars 2015](#)

« Récemment mis en bouteille. Robe d'intensité moyenne. Les arômes de fruits noirs sont légèrement épicés même si le nez est réservé. En bouche, il se révèle souple et franc malgré la rondeur des tanins. Belle densité du fruit sur une finale généreuse. « [Bill Nanson - The burgundy report - Mars 2014](#)

Millésime 2015

Note : 16.5/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

BEAUNE CHAMPIMONTS 1ER CRU (Pinot Noir)

Millésime 2011

"Arômes de cerise. Volume peu marqué au premier abord et ensuite le vin se révèle sur une tension tout en fraîcheur et une bonne structure. Empreinte tannique fine et légère. Belle droiture et bonne persistance. À partir de 2017." Note : 17.25
[Sarah Marsh_Dec. 2012](#)

"La note boisée est habilement posée dans ce vin pour marquer sa présence mais elle reste en arrière plan pour ne pas interférer dans la perception des arômes de cerise, de cassis et d'épices subtiles. En bouche, une belle rondeur, beaucoup de souplesse sur une texture luxuriante qui aboutit sur un beau vibrato de la fin de bouche nette et ferme.... Ce vin est typique de Beaune. 2021+". Note : 89-91 [Burghound_April 2013- Issue 50](#)

Millésime 2010

" Issu d'un terroir à maturation lente, un vin équilibré à la belle trame aromatique (petits fruits rouges) sur des notes grillées (café, chocolat). Complexe et profond."
[Obsession.nouvelobs.com _Sept 2013](#)

"De beaux arômes de prune, de violette et de groseille imprègnent le nez. Ils sont relayés par une texture riche et couvrante absolument délicieuse qui révèle une tension sous-jacente agréable avec une finale linéaire sèche et fraîche. J'aime beaucoup l'énergie de ce vin car elle donne envie de le boire. A partir de 2018." Note : 89-90 [Burghound_April 2012_ p.46](#)

"Exposition Est et au vent du Nord. "C'est la raison pour laquelle nous trouvons dans ce vin ces parfums très frais et cette intensité. La parcelle est une des plus lente à mûrir et nous devons attendre pour la vendanger." remarque Jean-Pierre. Il trouve que ce vin a une grande intensité. Des arômes d'une intensité profonde sur des fruits rouges légèrement foncés avec une note de chocolat riche et de café. L'attaque est savoureuse. Généreux, ample et bien mûr. Malgré son amplitude, il reste plein de fraîcheur. Un grand vin expressif avec des tannins trapus et une fin de bouche bien affirmée. Bon. A partir de 2016." Note : 18
[Sarah Marsh_Burgundy Briefing_November 2011](#)

"Rubis profond légèrement bleuté. Très engageant, subtil et bien structuré. Une attaque juteuse et caressante et ensuite le fruit tout en souplesse qui vous accompagne jusqu'à une finale suffisamment ferme pour rassurer le dégustateur sur son potentiel." Note : 17
[Jancis Robinson_Feb 2012](#)

Millésime 2009

"Là, le cacao devient une marque de commerce, mais j'aime. Petits fruits rouges murs, vanille, belle acidité en équilibre avec les aspects gras, long, et bel étirement (finale)." [Editions Debeur_Mai,2013](#)



BEAUNE CHAMPIMONTS 1ER CRU (Pinot Noir)

"Fruité bien défini au premier nez, avec de puissants arômes de cerise mûre. La bouche est complexe, équilibrée, le fruité est vivace et la finale se prolonge pendant de longues minutes. Savoureux." [Nicole Barrette Ryan--Vins & Vignobles, 21 mai 2013](#)

« Un nez réduit qui ne permet pas d'évaluer en tout objectivité ce vin même si on trouve une belle énergie et une belle intensité en bouche. Plus de complexité que de longueur. Si le temps l'aide à gagner en profondeur, ce qui est fort possible car il possède une belle concentration et des tannins relativement robustes, il figurera au début de ma sélection. »
Note : 88-91 [Burghound 38 - avr - 2011](#)

« Expression complète de ce terroir et des meilleurs climats de Beaune, dans le juste esprit du millésime. Très recommandé. » Note : 17,5 [Le Guide des Vins de France - Bettane & Desseave 2012](#)

"Couleur cerise avec une note pourpre tirant sur le rose sur le côté. Des arômes de fruits noirs et rouges, une pointe d'épices et quelque chose de savoureux, presque poivré qui modère la douceur du fruit. Des nuances savoureuses de bois un peu brûlé, fruit ferme, souple sur une texture fraîche. Belle longueur élégante et fraîche." Note : 17 [Julia Harding MW - Jancis Robinson.com - Janvier 2011](#)

Millésime 2008

« Droit et élégant, avec une ligne compacte de fraise, cerise et d'épices. Tout est là, dans les bonnes proportions avec une fin de bouche persistante sur des notes minérales et réglissées. Très détaillé et raffiné. » Note : 91 [Wine Spectator_mai_2011](#)

« Notes florales fraîches, de pétales de rose, de violette sur de la prune, qui glissent délicatement sur une structure moyenne. Souple et riche, structuré qui se raffermissent sur une fin de bouche sérieuse, légèrement poussiéreuse et un peu austère où la présence de rafles en vinification est nette. A attendre patiemment»
Note: 90 [Allen Meadows- Burghound.com N.38 / Avril 2010](#)

« Arôme de griotte et de poivre blanc. Attaque sur le fruit doux avec des notes très pures et bien marquées de myrtille. Zeste avec des tanins tendus et une belle vivacité. Les tanins sont sèveux, les arômes d'épices hautes en couleur ponctuent la fin de bouche. » Note 17/20 [Dégustation Primeur/ Sarah Marsh/Septembre 2009](#)

Millésime 2006

« Une montée en puissance sur le fruit très séduisante avec des notes de fraise et de toast. Bien équilibré, structure complexe, fruit très pur et un caractère bien intégré en fin de bouche. »



BEAUNE CHAMPIMONTS 1ER CRU (Pinot Noir)

Decanter.Com/ Janvier 2010

« Robe un peu plus dense que celle des Teurons, vin plus ferme, plus élancé et tendu, avec un grain de tanin plus complexe, vin racé, de bel avenir. » Note : 16,5/20

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE Bettane et Desseauve – Edition 2009

Millésime 2005

« Les arômes de fraises sont en force ici. En bouche, le vin est plus structuré, avec des tanins sombres, mais son fruit est toujours très présent, avec douceur et richesse. La texture est de velours, lisse pigmentée par l'acidité. » [WINE ENTHUSIAST](#) - Décembre 2008

« Derrière sa belle couleur rubis, ce Beaune Champimonts révèle à la dégustation des arômes de prune, de confiture de framboises, sur des notes toastées et une pointe de caramel. Bien équilibré et complexe sur une belle puissance aromatique, ce vin boisé est bien construit et présente des tanins bien intégrés. On note également une belle persistance. Il s'accorde à merveille avec des viandes grillées et toutes sortes de fromages, en particulier les fromages régionaux tels que l'Epoisses »

[LE MAGAZINE DU VIN](#) – Juin - Juillet - Août 2008. (Trimestriel)

« Polissé et élégant. Des arômes de cassis, de violette, de grenade s'affichent sur une texture soyeuse. Le tout est mis en valeur par une structure bien intégrée. Belle fraîcheur en fin de bouche. »

[WINE SPECTATOR](#) - 31 Mai 2008