

REVUE DE PRESSE

Années 2023 à 2020

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2017



ALBERT BICHOT
Red Winemaker
of the Year
2017



Charles Metcalfe, Kenichi Ohashi MW, Alain Serveau Head Winemaker, Albéric Bichot, Tim Atkin MW

13 ans après avoir reçu le titre envié de **Red Winemaker de l'Année 2004**, mais aussi celui de **White Winemaker de l'Année 2011**, Albert Bichot est particulièrement fier et honoré de se voir décerner celui de **Red Winemaker de l'Année 2017**.

Cette nouvelle distinction vient récompenser nos équipes de tous les efforts réalisés au quotidien depuis la vigne jusqu'en cuverie. L'intransigeance dans nos choix qualitatifs est ainsi reconnue.

L'International Wine Challenge est l'un des concours les plus réputés et les plus importants au monde avec près de 14.000 vins dégustés et un jury composé de Masters of Wine.

L'esprit bio d'Albéric Bichot

Fort de ses 47 certifications, le producteur bourguignon prône un « changement de logiciel » concernant l'usage des pesticides

BEAUNE (CÔTE-D'OR) - envoyé spécial

Si son prénom sort du lot, lui se fond dans le groupe. Albéric Bichot multiplie les signaux de la modestie. Voix douce, écoute attentive, sourire discret, vêtements simples. Assis au milieu de vendangeurs, en bout de table, il n'affiche aucun des traits du patron. Il nomme « mes complices » ses collaborateurs qui, en écho, disent « nos propriétés ». Il explique : « Ni gourou ni tâcherons chez nous. »

En fait-il trop ? Il est tout de même un des quatre plus gros négociants traditionnels de Bourgogne, à la tête, depuis 1996, de la maison Albert Bichot, à Beaune (Côte-d'Or), qui perpétue l'esprit familial depuis six générations. Il gère 105 hectares de vignes et six domaines, qui s'étirent du nord au sud de la région, produisant du chablis, du moulin-à-vent, du côte-de-nuits ou du côte-de-beaune.

Il achète aussi des raisins cultivés sur plus de 350 hectares par 70 vigneronnaires, raisins qu'il transforme en vins Bichot. Pas moins de 137 différents, bien dans l'esprit de la mosaïque de Bourgogne. La plus petite production est le magnifique richebourg grand cru, avec 300 bouteilles à peine, fruits d'une parcelle de 0,06 hectare. La plus grosse est le beau chablis de son domaine Long-Depaquit (40 hectares), qui donne plus de 180 000 bouteilles. Il emploie 172 personnes et réalise 60 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il est, enfin, le principal acheteur à la traditionnelle vente aux enchères de vins des hospices de Beaune – il a dépensé 2,8 millions d'euros en 2019.

« Un concentré du grand capital »

Un notable donc, installé dans une maison racée à Pommard. Sauf qu'avant de vous mener dans ses vignes il nous fait découvrir de prestigieux voisins, à Morey-Saint-Denis, où un chemin abrupt divise deux vignes. D'un côté, le Clos de Tart, qui appartient à François Pinault, de l'autre, le Clos des Lambrays, de Bernard Arnault – deux vignobles minuscules que les industriels ont achetés à prix d'or. « Ici, c'est un concentré du grand capital. »

Albéric Bichot s'inquiète des investisseurs qui font flamber la terre. « Quand je suis informé d'une vigne à vendre, c'est souvent très cher et très tard. Ce serait débile d'endetter l'entreprise juste pour deux rangs. Je préfère acheter du raisin. » Il a cette formule : « En Bourgogne, il y a moins de valeurs et plus de valeur. »

Une de ses valeurs est de s'intéresser à ses voisins : « On vit ici dans des vignes collées les unes aux autres. Vous ne pouvez pas rester cloîtré dans votre château. Il

Albéric Bichot, en 2016, dans la vigne du clos des Ursulines, au Domaine du Pavillon, à Pommard.
FLORE DERONZIER



faut cohabiter, respecter la communauté. D'autant que c'est une oasis, où règne le plein-emploi. Il faut avoir conscience de notre chance. »

Pour un peu, Albéric Bichot défend plus la région que ses propriétés. Par exemple en mécénant pas moins de six festivals et événements, dont Livres en vignes au château du Clos de Vougeot. Se sent-il bourguignon ? « Ah oui ! J'ai beaucoup voyagé, mais je m'enracine... » En 1983, en effet, il a réalisé sa première expédition dans le Grand Nord canadien en compagnie de Nicolas Vanier. Il est allé jusqu'en terre Adèle – Adèle est le prénom de sa fille –, à les yeux qui pétillent quand il évoque l'écrivain Jack London, a passé en 1989 une journée en Polynésie avec Paul-Emile Victor, son idole d'adolescent, a rencontré Jean-Louis Etienne avant sa deuxième expédition dans le Grand Nord canadien en 1997.

« Mes convictions viennent de mes voyages. » La principale est que le vin ne doit pas abîmer la nature ni ceux qui vivent autour. Il explique : « Il ne faut jamais oublier que le vin n'est pas un produit de

première nécessité mais un plaisir. Un plaisir, on peut s'en passer. Surtout s'il fait du mal. Il est normal que la société demande des comptes aux vigneronnaires sur les pesticides. Tout le vignoble doit changer de logiciel. »

« On nous prend pour des dingues, mais on est dingues ! Ce sera le consommateur qui tranchera »

Lui est en train de le faire. Ses domaines de côte-de-nuits, côte-de-beaune et côte-chalonnaise sont certifiés (Ecoert) en viticulture biologique depuis 2014, soit 36 hectares. Son domaine Long-Depaquit à Chablis (65 hectares) est certifié « haute valeur environnementale » (HVE) niveau 3,

le plus élevé, depuis 2019. Il y fait en ce moment de gros essais en bio, sur 9 hectares de premiers crus et grands crus afin de mieux comprendre comment la terre réagit dans cette partie la plus septentrionale de la Bourgogne. Et puis les raisins qu'il achète ailleurs sont bio sur 30 hectares, et ça va aller grandissant. Enfin il dialogue avec ses voisins. « Si leur terre est traitée, vous êtes bien obligé de discuter ! »

Avec une offre de 47 appellations certifiées, Albéric Bichot est probablement le producteur qui offre la plus grande variété de vins bio en Bourgogne. Mais il ne le mentionne sur les étiquettes que depuis 2018. « Ça sert à quoi de fanfaronner si c'est pour revenir au conventionnel deux ans après à cause de vendanges difficiles ? » L'année 2019 a, par exemple, connu une météo chaotique et une récolte moitié moindre que celles de 2018. Ces aléas ne vont pas le faire sortir de son sillon. « Nous sommes investis totalement, nous avons revu toute notre façon de faire, nous avons formé nos équipes », explique Christophe Chauvel, régisseur des domaines, qui ajoute : « J'en vois, des propriétés qui

passent en bio pour l'image commerciale et qui finissent par renoncer. Alors qu'ici, vous n'imaginez pas comme je m'écâte. »

Le bio coûte un peu plus cher car il demande plus de travail dans la vigne. « Mals pas énormément plus cher !, corrige Albéric Bichot. S'il faut rentrer de vacances le 10 août, s'il faut cicatiser la vigne après un coup de grêle, on le fait. » Il aimerait même que le cahier des charges pour être en bio soit plus restrictif. « On nous prend pour des dingues, mais on est dingues ! Ce sera le consommateur qui tranchera. »

L'esprit bio, Albéric Bichot le pousse jusqu'à opter pour des circuits courts. Chacun des six domaines a sa propre unité de production, son équipe, autonome, qui permet de responsabiliser le personnel. « Nous sommes petits et grands à la fois, une grande maison et de petits domaines. » Les vins font le grand écart. Des appellations à prix doux et des grands crus chers. Avec une unité : « Ce que j'aime avec le bourgogne, c'est qu'il donne des vins digestes, qu'on peut boire jeunes, alors que ce ne fut pas toujours le cas. » ■

MICHEL GUERRIN



Château-Gris : Bichot en version confidentielle

La grande Maison de négoce bourguignonne Albert Bichot est également propriétaire d'une centaine d'hectares de vignes dans la région. Et dans ce patrimoine exceptionnel se cachent quelques pépites méconnues comme le monopole Château-Gris sur Nuits-Saint-Georges.

A toutes celles et ceux qui aiment arpenter la Côte de Nuits dont les villages voisins égrainent des noms mythiques, ce lieu devrait vous parler. A tous les autres, il est vraiment conseillé d'aller le découvrir. Du bas du coteau de Nuits-Saint-Georges, on devine sa silhouette unique. Telle une vigie, le Château-Gris domine avec majesté depuis sa construction au XVIII^{ème} siècle les vignes plantées en contre-bas. Gris se rapporte à la couleur de sa toiture en ardoise. Première singularité dans un pays où la tuile est plus communément utilisée. Et puis, comme un clin d'œil à des vignobles d'ailleurs, on trouve au cœur de ce clos de 3,5 hectares des vignes plantées en terrasses. A l'instar de la vallée du Douro, de la Côte-Rôtie ou bien encore des coteaux mosellans, la déclivité de la pente impose ici ce mode de culture. Impossible donc de ne pas reconnaître au premier coup d'œil cette propriété atypique. Un bijou qui bénéficie des meilleurs soins. Son étiquette rappelle depuis 2018 que les vignes sont conduites entièrement en agriculture biologique. Il n'est d'ailleurs par rare de voir un cheval travailler entre les rangs. Et si l'on produit ici évidemment un rouge, issu des vignes au pied du château, celles qui viennent tutoyer les 300 mètres d'altitude juste au-dessus donnent naissance à un Nuits-Saint-Georges blanc rare (« Les Terrasses »), comme tous les vins blancs de l'appellation (seuls 7,3 ha sont exploités en blanc, la parcelle de Château-Gris représentant 0,67 ha).



Des derniers millésimes en pleine forme

Une dégustation récente organisée par la Maison Bichot nous a permis de déguster une grande partie de la gamme dont de très jolis vins issus de la Côte chalonaise (le Mercurey premier cru Champs Martin 2020 du Domaine Adélie associe actuellement suavité, gourmandise et de beaux tannins fondus). A leurs côtés, le Nuits-Saint-Georges premier cru Château Gris 2020 a également montré toute sa superbe. Planté en réalité sur le climat Les Crots, ce dernier peut officiellement porter le nom de l'édifice éponyme depuis une décision de justice en ce sens il y a un siècle. Au nez, le vin s'avère fin et délicat. La bouche, bien définie, offre de jolis tannins poudrés. Il y a une réelle densité mais qui est parfaitement contenue. Le vin est identitaire, il raconte quelque chose avec ces fruits noirs solidement présents et qui s'étirent longuement sur la finale. Un nouveau-né qui révélera tout son potentiel dans les prochaines années. Côté blanc, le Château-Gris 2021 n'est pas en reste. Frais et droit, il flatte le palais de sa fraîche sapidité. Un vin de caractère, plein et droit dont l'élevage bois (35% neuf) est bien intégré. Seul écueil, les volumes produits : 1152 bouteilles et 24 magnums uniquement...





Tout le millésime 2021 en Bourgogne

Mars 2023

Le fruit lumineux des grands blancs de la Côte de Beaune, quelle révélation!

Dans ce millésime 2021 très éprouvé par le gel de printemps, les blancs, dotés d'un fruit lumineux, devraient surprendre par leur potentiel de garde. R. P.

ALBERT BICHOT

95/100

● Meursault 1^{er} cru
Les Charmes
Domaine du Pavillon

Un meursault droit, puissant et musclé, avec de la tenue et un élevage qui sonne juste. Le plus beau blanc de la série.

94/100

● Corton-Charlemagne
Grand cru, domaine du Pavillon

Dense et charnu, tout en volume, mais il a du relief et des tanins qui le portent en allonge de bouche.

91-92/100

● Meursault
Domaine du Pavillon

Très joli vin aux notes épicées, avec de la chair et d'agréables amers, type zeste de pamplemousse.



93/100

● Pommard 1^{er} cru
Les Rugiens
Domaine du Pavillon

Plein, charnu mais vif, avec du relief et des tanins granuleux, il sent le grain de café.

92-93/100

● Corton Grand cru
Clos des Maréchaudes
Domaine du Pavillon



92/100

● Volnay 1^{er} cru
Les Santenots
Domaine du Pavillon

90/100

● Pommard
Clos des Ursulines
Domaine du Pavillon

87-88/100

● Bourgogne Côte d'Or
Pinot Noir Secret de Famille



Quand des grands crus de Bourgogne mettent les voiles vers l'Antarctique

Par Laurent Gotti | Mis à jour le 14/02/2023 à 17:38



« Bons vins. Ne pas ouvrir », pouvaient lire les marins et scientifiques de la goélette Tara sur une mystérieuse caisse. Derrière cet avertissement des magnums de Clos Vougeot, Corton-Charlemagne, Vosne-Romanée Les Malconsorts, etc., de la maison Albert Bichot.

Millésimes 2015 à 2018. Embarquées à Lorient, en décembre 2020, les bouteilles sont rentrées à bon port en octobre 2022 après un périple de 70 000 km à fond de cale. De la terre de feu, jusqu'à Cancun, en remontant l'Amérique du Sud par sa façade pacifique pour redescendre une nouvelle fois, côté Atlantique, jusqu'à l'Antarctique. L'équipage et sa cargaison ont essuyé une belle tempête dans la mer de Weddell, dans l'océan Austral, avant de remonter les côtes africaines. Ballotés en permanence, soumis à des variations de thermomètre allant de près de 30° à des températures à peine positives, que venaient donc faire ces vins dans cette galère ?

L'idée est née en marge de la vente aux enchères des Hospices de Beaune 2017. La fondation Tara, qui organise des expéditions pour étudier les effets de la crise climatique et écologique sur les océans, est alors désignée pour bénéficier d'une partie de la vente de la pièce de charité. Le marin **Romain Troublé**, deux participations à la Coupe de l'America et directeur de la fondation, rencontre alors **Albéric Bichot**. Le courant passe bien entre les deux hommes.



Les terroirs viticoles et les océans face aux changements climatiques

Le négociant entretient depuis longtemps un goût prononcé pour les grands espaces. Lycéen en région parisienne, il a fait la connaissance de Nicolas Vanier, futur cinéaste, écrivain et surtout explorateur. Il est par la suite parti à trois reprises dans des régions peu accueillantes, le grand nord canadien ou en Terre Adélie.

Pour Romain Troublé et Albéric Bichot, le destin des terroirs viticoles et ceux des océans ne font qu'un face au changement climatique. « Un réchauffement de l'eau, même de 0,1 degré, à un impact énorme sur les micro-organismes qui s'y trouvent et leur capacité à stocker du carbone », averti Romain Troublé.

Le 9 janvier dernier, l'heure était venue de déguster les bouteilles voyageuses et de les comparer avec celles restées dans les caves de la maison. Les surprises ont été plutôt bonnes : aucun vin oxydé ou déviant, seulement une évolution raisonnablement accélérée. Avec une mention spéciale pour le chablis grand cru Moutonne et le vosne-romanée Les Malconsorts. Démonstration qu'en terme de résilience les grands terroirs semblent, là aussi, bénéficier de facultés hors du commun.





Septembre - novembre 2022

NOS BOURGOGNES, DE PAS CHER A PAS TROP CHER

OUI, LA BOURGOGNE PROPOSE DES VINS ABORDABLES, BIEN FAITS, PARFOIS SPLENDIDES. NUL BESOIN DE TOMBER DANS TOUS LES PIÈGES DES SPÉCULATEURS

PAR **ALAIN CHAMEYRAT**



Albert Bichot - Domaine du Pavillon, Clos des Ursulines 2020, Pommard

92

Robe noire, grande expression au nez et en bouche, magistralement vinifié et élevé. Ce millésime a produit certains des plus grands pommards du demi-siècle.

Celui-ci en fait partie.

Il vivra vingt ans ou plus.

Les Echos Série limitée

8 septembre 2022



L'automne en bouteilles

Les rouges de Bourgogne

Albert Bichot. Les Sorbets 2018, morey-saint-denis premier cru

Morey-saint-denis est l'une des plus belles appellations de la côte de Nuits. Les vins rouges, 100 % pinot noir, sont droits et précis quand le viticulteur sait travailler. C'est le cas ici avec Alberic Bichot, l'un des plus talentueux et dynamiques vigneronns de la Bourgogne. Le vin a des arômes de cerises noirs mures. Il est complexe. Il incite à la réflexion avant de se livrer avec une amplitude rare et une finale délicatement fruitée. Ses saveurs restent longtemps en bouche pour mieux nous séduire.

Cuisine et Vins

de France

Hors Série

Août 2022

SANTENAY OU L'AMOUR DU TERROIR

MOINS CONNUE QUE SES VOISINS, L'APPELLATION A LONGTEMPS PROPOSÉ SES VINS EN VRAC AVANT QUE LES PRODUCTEURS DÉCIDENT DE VENDRE EN BOUTEILLE ET LES RENDENT ACCESSIBLES.

Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch

SANTENAY BLANC Albert Bichot 2019

Un nez de fleurs d'acacia, discret mais raffiné. En bouche, pas de creux, une belle longueur citronnée qui s'étire. Un flacon équilibré tout en délicatesse. Une amertume plaisante en fin de bouche. Un vin presque féminin, à déguster avec des mets délicats, des viandes blanches et à boire tout de suite.



DÉGUSTATION DE VINS DE BOURGOGNE, À PARTIR DE 9,50€ PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES VILLAGES DE VOTRE ÉTÉ!

Eléonore Parc (EP) & Guillaume Baroin (GB)



DOMAINE CLOSFRAntIN, ALBERT BICHOT - NUITS SAINT GEORGES 2019



Son nez floral réveille les narines. Tout en touchant de bouche, il est porté par un fruit délicat. « *Une bouche croquante et vive* » selon EP. « *En plus, il a une dimension supérieure à un village* » conforte GB.

DOMAINE ADÉLIE, ALBERT BICHOT - MERCUREY « LES CHAMPS MICHAUX » 2019



Le nez débute à la fois floral (lys) et boisé puis part sur les agrumes. « *J'aime son attaque dynamique au fruit acidulé cela le rend vivant* » avoue GB. « *Frais et long en bouche, il est très bien fait* » reconnaît EP.

ALBERT BICHOT - SANTENAY 2019

« *Un doré fin et harmonieux développe un superbe nez sur l'amande verte. Avec sa saveur charmeuse c'est un bel enfant du pays* » selon GB. « *Equilibre, matière, présence. Tout y est. J'aime cette énergie communicative* » lâche EP.

Dégustateur (Wine Critic): Choukroun Chicheportiche Jonathan

Albert Bichot, Domaine Long-Depaquit – Les Clos 2020 –

Chablis Premier Cru



Le nez est fruité, frais et offre un joli fruit ainsi qu'un discret croquant. On y retrouve des notes de citron, de mésocarpe et plus légèrement de nectarine croquante associées à des touches de fleurs, de rose fraîche, de litchi rose ainsi qu'à de discrètes pointes de quénette, de fleurs de pommier et à de discrètes pointes de sens de la place (bioop local)/minéralité racée. La bouche est fruitée, très discrètement serrée et offre de la jutosité, une trame acidulée, de la gourmandise, de la suavité, une bonne définition, un fin gras, une petite tension, de la justesse, de l'harmonie, un côté mélodieux ainsi qu'une minéralité racée. En bouche ce vin exprime des notes de citron juteux/mûr, de pêche blanche pulpeuse et plus légèrement de pomme croquante associées à des touches de fleurs de mandarinier ainsi qu'à une subtile pointe de rose/fleurs blanches et de litchi rose. Une subtile pointe iodée en fin de bouche/persistance. Bonne longueur.

Note (Score): 17/20

Note (Score): 94/100

Albert Bichot, Domaine Long-Depaquit – Montmains 2020 –

Chablis Premier Cru



Le nez est joliment mené, élégant, frais, racé et offre de la profondeur, une petite complexité ainsi qu'un petit côté multicouches. On y retrouve des notes de coing, de pêche blanche éclatante et plus légèrement de fleurs blanches associées à des touches de minéralité racée, à des pointes d'orange/kumquat ainsi qu'à une discrète pointe presque acacia. La bouche est fruitée, tout en finesse/maitrise et offre de la jutosité, une trame acidulée, de la fraîcheur, de la minéralité, un petit croquant, de l'énergie, une jolie trame acidulée ainsi qu'une jolie énergie. En bouche ce vin exprime des notes de citron juteux/acidulé, de coing et plus légèrement de pomme verte croquante associées à de petites touches d'orange juteuse/fraiche, de fleurs blanches, à de fines pointes de minéralité racée/presque un fin côté iodé/nacré ainsi qu'à une très discrète pointe de bosquet local frais et d'amande mûre. Bonne longueur.

Note (Score): 16.75/20

Note (Score): 93-94/100



MEDAILLES D'OR

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU LES SORBETS 2020
96/100

FIXIN 1^{ER} CRU CLOS DE LA PERRIÈRE 2020
95/100



MEDAILLES D'ARGENT

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS 2020
Domaine du Clos Frantin
93/100

BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES 2020
Domaine du Pavillon
93/100

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2020
Domaine Long-Depaquit
91/100

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES 2020
Hospices de Beaune Cuvée Albert Grivault
90/100





Mai 2022

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

7 TROPHÉES
6 MÉDAILLES D'OR
5 MÉDAILLES D'ARGENT



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE FRANCE

pour le

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES
Hospices de Beaune Cuvée Albert Grivault 2020



*Nez aromatique et intense avec des agrumes et des épices.
La bouche est ronde, concentrée et expressive avec un
fond minéral et une longue finale épicée.*



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE BOURGOGNE
TROPHÉE DU MEURSAULT
MÉDAILLE D'OR
97 points



TROPHÉE INTERNATIONAL DU MEILLEUR PINOT NOIR

pour le

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
Hospices de Beaune Cuvée Cyrot Chaudron 2020



*Arômes intenses de feuilletés sucrés à la framboise et
d'épices. Merveilleuse intensité de fruits mûrs, avec un
soupçon de surmaturité. Ambitieux et structuré avec un
bel équilibre entre des fruits mûrs et une structure
savoureuse.*



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE BOURGOGNE
TROPHÉE DU CLOS DE LA ROCHE
MÉDAILLE D'OR
96 points





Mai 2022

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

7 TROPHÉES

6 MÉDAILLES D'OR

5 MÉDAILLES D'ARGENT



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU LES AMOUREUSES 2020

MEDAILLE D'OR ET TROPHÉE DU CHAMBOLLE-MUSIGNY

Robe profonde, notes de fruits noirs encore jeunes, framboise, épices fumées. Bouche concentrée avec une rondeur juvénile, un corps serré et une longue finale. 95 points



VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2020

MEDAILLE D'OR

Notes de prune noire avec un soupçon de violette et de fût grillé. Arômes de clou de girofle fumé, framboise et myrtille. Tanins suaves et finale persistante. 95 points



MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU LES SORBETS 2020

MEDAILLE D'OR

Arômes épicés, fumés et toastés. Notes de cake aux fruits et d'épices. Acidité raffinée et boisé bien intégré se terminant par une longue finale. Sera encore meilleur dans 10 ans ! 95 points



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'OR

Beurre, noisette grillée. Pêche très mûre, pomme et goyave. Savoureuses notes fumées, finale équilibrée et élégante. 95 points



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Élégant avec une acidité minérale, notes de pierre à fusil, banane verte mûre, agrumes. Crémeux, moyennement corsé, d'un grand équilibre. Long potentiel de garde avec une acidité bien intégrée. 94 points



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Très frais, pommes cuites au miel, acidité équilibrée, fruité, accents de fruits secs. Belle texture. 92 points



POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU CLOS REYSSIÉ 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Couleur or citron. Frais et parfumé avec des notes d'huile d'agrumes et de pomme. Meringue au citron en bouche, arrière bouche crémeuse. Succulent. 92 points



FIXIN 1^{ER} CRU CLOS DE LA PERRIÈRE 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Robe profonde, arômes de fraise, framboise et épices du fût. Prunes noires, minéralité graphite, fruits rouges mûrs et pain grillé en finale. 92 points



VOLNAY 1^{ER} CRU LES SANTENOTS Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'ARGENT

Jeune, réservé mais avec un fond moelleux de fruits noirs, une structure ferme mais raffinée. A attendre. 92 points



trucsdemecs.fr



Notre sélection vins confidentiels fête des pères 2022 Mâcon-Lugny Les Charmes 2019 – Maison Albert Bichot

Albert Bichot est une Maison reconnue pour la qualité de ses cuvées. Le patrimoine viticole de la maison comprend 6 domaines, du nord au sud de la Bourgogne.

On découvre un vin issu du vignoble maconnais, résultant d'un assemblage 100% chardonnay.

- 🍷 **Œil** : robe jaune pâle aux reflets dorés.
- 🍷 **Nez** : pêche, d'abricot, de groseille, des arômes de fleurs blanches et quelques touches citronnées.
- 🍷 **Bouche** : vin qui a de l'ampleur, profondeur avec une belle longueur.
- 🍷 **Accompagnement** : Coquillages, crustacés, coquilles Saint-Jacques aux noisettes, viande blanche
- 🍷 **Service** : 12-14° – À boire dès à présent, peut conserver trois ans en cave

Notre sélection de vins pour le Réveillon de Noël 2021

Château-Gris « Les Terrasses » 2019 – Nuits Saint-Georges- Albert Bichot

Nous terminons cette sélection de vins pour le réveillon de Noël 2021 avec une autre appellation prestigieuse : Nuits Saint Georges. Cette appellation est surtout connue pour ses vins rouges. Cependant, elle produit aussi des vins blancs (plus rares).

La cuvée **Nuits Saint Georges Les Terrasses Château-Gris 2019** résulte d'un assemblage 100% chardonnay.

- 🍷 **Œil** : robe jaune pâle avec reflets verts
- 🍷 **Nez** : bouquet d'arômes floraux et minéraux, ainsi qu'une pointe toastée.
- 🍷 **Bouche** : très franc et rond, présentant un support minéral très net, quelques nuances de réglisse, et un boisé élégant et discret. Bonne persistance générale
- 🍷 **Accompagnement** : Risotto gambas/ceps, carpaccio Saint-Jacques/huile de noisettes, Volailles à la crème
- 🍷 **Service** : 10-12° – Peut se conserver entre 2 et 7 ans.



Trucs de Mec, le lifestyle au masculin depuis 2012.

Trucs de mec est un webzine/blog lifestyle masculin. On vous présente les dernières tendances pour hommes. Diverses thématiques sont traitées : lifestyle homme, mode homme, la beauté au masculin. Sans oublier les arts de vivre.

[Bourgogne] Albert Bichot : un basculement vers le bio initié il y a 20 ans

— Auteurs



Jean-Michel Brouard

25 MARS 2022

Le bio n'est pas un vain mot au sein de cette grande maison beaunoise qui a fait sienne ces préceptes dès le début des années 2000. Désormais, tous les domaines en propre situés sur la Côte d'or et la Côte chalonnaise sont certifiés.



Une offre bio très large

Avec, selon les millésimes, 42 voire 43 appellations différentes proposées en bio, Albert Bichot est certainement l'un des principaux acteurs bourguignons en la matière. Cela représente au total 33,6 hectares en propriété auxquels viennent s'ajouter une vingtaine d'hectares s'agissant des apports de raisins et de moûts, notamment en provenance de l'appellation Savigny-les-Beaune. Car l'enjeu se situe évidemment aussi au niveau du négoce pour pouvoir à terme proposer une gamme entièrement bio. Il faudra encore plusieurs années pour y arriver. Des efforts importants sont déjà mis sur les autres domaines, notamment Long-Depaquit à Chablis. Là, après avoir initié le projet il y a 5 ans, c'est désormais une quarantaine d'hectares qui est déjà travaillé en bio sur un total de 65. « Notre objectif est de parvenir à une conversion totale d'ici 3 ans » tient à préciser Albéric. Avant d'ajouter : « nous ne sommes ni un messie ni un prophète mais nous croyons à la valeur de l'exemple ». Ses convictions, Albéric les incarne aussi dans le soutien qu'il apporte à la Fondation Tara Océan qui a lancé en 2020 une mission d'exploration de 2 ans sur la goélette Tara (ancienne Antartica de Jean-Louis Etienne) à travers les mers et océans du globe. Un périple auquel auront participé 12 magnums de vins Bichot entreposés à bord. Une expérience originale qui permettra, au retour du bateau, de voir l'impact de cette conservation extrême sur la qualité des vins.

Le bio n'est pas toujours un long chemin tranquille. Si les équipes techniques avaient déjà décidé de travailler selon les principes de l'agriculture raisonnée au début des années 1990, cela a pris du temps pour pouvoir ensuite réussir à basculer vers le bio dans 4 des 6 domaines détenus par Albert Bichot. Dès 2004/2005, le directeur technique Alain Serveau et Christophe Chauvel régisseur desdits domaines ont pris la décision de convertir l'ensemble des parcelles vers le bio. Une démarche logique et pourtant longue. Apprendre de nouveaux gestes, appréhender différemment le vivant, faire comprendre l'intérêt de la démarche pour qu'elle soit véritablement fédératrice. C'est ainsi que progressivement le domaine du Clos-Frantin à Nuits-Saint-Georges (7,3 ha), celui du Pavillon à Pommard (15 ha), le Château-Gris à Nuits-Saint-Georges (3,5 ha) ainsi que le domaine Adélie à Mercurey (7,8 ha) ont été convertis. Initialement en agriculture biologique à partir de 2014. « A cette époque nous ne jugions pas nécessaire d'afficher ce label sur nos bouteilles. Mais la demande des consommateurs a évolué et nous avons donc décidé d'inscrire la mention « vin biologique » dès 2018, première année où nous avons pu l'afficher », explique Albéric Bichot qui dirige la Maison.

Délicatesse et intensité dans ce fixin 2019 d'Albert Bichot

Par [Christian Martray](#), [Roberto Petronio](#), [Jean-Emmanuel Simond](#) |
Mis à jour le 14/03/2022 à 10:30

**Coup de cœur pour ce vin rouge de Bourgogne : la cuvée Clos de la Perrière
2019 du Domaine Albert Bichot en AOC Fixin Premier Cru.**

Note : 89/100

Commentaire de dégustation : Le fixin Clos de la Perrière offre un parfum délicat. Sa bouche tout en épure ne manque pas pour autant d'intensité.

Le mot du domaine : "Ce vin dévoile un bouquet à la fois riche et subtil aux notes de cerise noire et de fraise sauvage associées à de délicates touches d'épices et à un boisé bien intégré. La bouche aux arômes complexes de fruits rouges et noirs et d'épices est ample et d'une grande finesse. Portée par des tanins soyeux, sa volupté est enrichie par un trait minéral rappelant le sol d'origine. La maturité naturelle du fruit est équilibrée par la fraîcheur de ce climat d'altitude. Le vin est très représentatif de son terroir, à la fois vin terrien dans sa structure et aérien dans son expression."





• SPÉCIAL MILLÉSIME 2020 •

Côte de Beaune : ils se rapprochent de l'Olympe

MAISON ALBERT BICHOT

Implantée en plein cœur de Beaune, la maison vinifie 25 % de sa production à partir de ses propres raisins. Toutes les vignes situées en Côte-d'Or sont certifiées bio.

LES VINS : dense, le meursault 1^{er} cru Les Charmes (94/100, ) possède une matière pleine, avec de beaux amers. Véritable boule de fruit, le corton-charlemagne Grand cru (93/100, ) est sphérique avec un léger boisé qui sucre le fruit. Vif et droit, le volnay 1^{er} cru Les Santenots (91/100, ) a un cœur de bouche ferme, une texture peu épaisse et une matière serrée.

94/100

93/100

91/100



Notre palmarès des meilleurs Moulin-à-vent, l'appellation du Beaujolais digne d'un grand cru, à petits prix

ALBERT BICHOT - DOMAINE DE ROCHEGRES Moulin à Vent 2019

La Maison Beaunoise Albert Bichot s'y est installée en 2014 et cultive aujourd'hui 5,2 hectares. Le nez est assez bourguignon avec des arômes de fruits noirs, rouges, légèrement compotés, subtilement relevé d'épice et quelques notes végétales plaisantes qui apportent une jolie complexité. Le vin est pur et soyeux, tendu, soutenu par une belle acidité.

Note Le Figaro : 92/100



Domaine de RocheGRès

Crédit photo : Flore Deronzier

L'EXPRESS

www.lexpress.com 24 déc. 2021



Blanc ou rouge, le vin participe de la fête, mais reste à trouver les bons accords mets-vins pour les agapes de Noël ou du Nouvel An. Quand les grands crus passent à table !

L'épatante maison de Beaune met à l'honneur ce premier cru de la Côte de Nuits. Le millésime exprime merveilleusement le potentiel aromatique unique des grands pinots noirs. Griottes, cuir, épices, touches giboyeuses : aucune fausse note dans ce vin qui s'achève sur une finale ample et élégante.

Forbes

www.forbes.com 31 oct. 2021

Albert Bichot, Morey-Saint Denis 1^{er} Cru « Les Sorbets » 2018 : Bourgogne élégant et singulier

Situé en **Côte de Nuits**, le village de Morey-Saint-Denis est réputé pour ses grands Pinots Noirs. Les vignes de la parcelle Les Sorbets sont situées à 250 mètres d'altitude. Classées en Premier Cru, elles sont plantées dans des sols bruns argilo-calcaires.

Le nez du Morey-Saint Denis 1^{er} Cru « **Les Sorbets** » 2018 s'ouvre sur des arômes de griottes, complétés par des notes de cuir et un léger boisé. En vieillissant, le bouquet aromatique évolue vers des nuances épicées et animales. En bouche, la dégustation est parfaitement équilibrée : le vin offre des notes de fruits rouges et de réglisse avant de laisser place à une finale ample et fruitée. A boire dès maintenant ou à garder 5 ans, voire davantage.



Hiver 2021-2022

DE L'APÉRO AU DIGESTIF

LA SÉLECTION GRAND SEIGNEUR

DOMAINES ALBERT BICHOT

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Sorbets »
2018. Ce Bourgogne a besoin de temps pour qu'on puisse apprécier pleinement ses notes de fruits rouges et de réglisse.

LA SÉLECTION DE VINS ET CHAMPAGNES

Champagnes, vins rouges ou blancs...
De belles cuvées pour accompagner
les festivités de fin d'année.

Par Sylvain Ouchikh



► **Domaines Albert Bichot, Domaine du Pavillon, meursault « Clos de Magny » 2018, bourgogne,**

Cette maison familiale est dirigée avec intelligence et convivialité par Albéric Bichot. Il élabore des cuvées sur presque toutes les belles parcelles que compte la Bourgogne. Notamment Meursault, l'un des villages les plus renommés. Ce flacon est en culture biologique. Le vin se fait d'abord discret. Il ne veut pas se livrer immédiatement. Puis, les senteurs de poire William et de fleurs se dévoilent. C'est en bouche qu'il surprend par sa puissance. Il avait bien caché son jeu. Il a du volume avec, sur la finale, de très légères touches briochées.

+ DE DÉGUSTATIONS
+ DE DÉCOUVERTES

NOUVELLE FORMULE

LES MEILLEURS VINS

LE NOUVEAU
**bettane +
desseauve**

2022

Flammarion

Décembre 2021

Domaines Albert Bichot

★★★★☆

Cette maison historique fondée en 1831 est aujourd'hui menée tambour battant par Albéric Bichot, sixième génération de cette famille dont la présence en Bourgogne remonte au XIII^e siècle. Épaulé par Alain Serveau (directeur technique) et Christophe Chauvel (directeur viticole), ces trois mousquetaires ont su bâtir un modèle original de maison bourguignonne, avec des vins signés Bichot dans toutes les appellations de la grande Bourgogne mais aussi quatre domaines richement dotés en beaux crus : Long-Depaquit pour le Chablisien, Clos-Frantin pour la côte de Nuits, domaine du Pavillon pour la côte de Beaune, et domaine Adélie pour la côte chalonaise.

Domaine Long-Depaquit, Les Lys 2019

Plus en minéralité iodée que vaucopins, une bouche tout en finesse, épurée, toujours aussi bien équilibrée, finale saline à souhait.

92



Domaine Long-Depaquit, Les Vaucopins 2019

Bouche gourmande et ronde, fruité blanc dominant, agréable et déjà accessible.

90



Domaines Albert Bichot, Secret de Famille - chardonnay, bourgogne 2019

91

Bourgogne générique étonnant par son éventail aromatique large, la bouche est gourmande, toute en nuances. C'est une incontestable réussite en appellation régionale.

Domaines Albert Bichot, Château Gris 2019

94

Monopole de 2,8 hectares au sein de ce climat également connu sous le nom Les Crots, un nom local relatif à un creux. Le 2019 a une longueur salivante, un tannin dynamique bien enrobé et une saveur fruitée noire un rien sauvage. Bel avenir.



Le château-Gris, propriété de la maison Albert Bichot. Un terroir de premier ordre dans l'appellation.



SÉLECTION

150 vins de Noël pour accueillir le nouvel an

Toutes les régions de France sont là, chacune avec ses grands vins.
Un choix large, une sélection intraitable.

Par Louis-Victor Charvet

BOURGOGNE Domaine Albert Bichot, nuits- saint-georges 1^{er} cru Château Gris 2019

Fierté de la maison
beunoise, ce
vignoble, monopole
d'un peu moins
de trois hectares,
exprime dans ce
millésime un joli fruit
plein et juteux. On
ne se trompera pas
en l'oubliant dix ans
dans la cave.





Novembre - Décembre 2021

SELECTION VINS DE FETES



MERCUREY

Domaine Adélie AB

Les Champs-Michaux 2018

Parmi les plus hauts de Mercurey, ce terroir d'argiles rouges parsemé de roches calcaires confère au chardonnay toute sa générosité. Charmeur, solaire et charnu, ce mercurey blanc, récolté à la main et bénéficiant d'un élevage long, se révèle d'emblée plaisant, avec une délicate touche toastée qui lui confère de la complexité.



Poularde de Bresse aux morilles.



Novembre 2021

Les Dégustations Moulin-à-Vent au fil des lieux-dits

Rochegrès

- 1^{ère} classe en 1874
- Confirmé par La RVF

Dans le secteur de Chénas, ce célèbre lieu-dit aux sols de granite, émaillés de quelques îlots de manganèse, produit des gamays d'envergure, tout en nuances. Ils prouvent leur grande aptitude pour la garde.

**DOMAINES
ALBERT BICHOT
2018**

D'essence bourguignonne, ce vin est précis et structuré. Le nez est sérieux, réservé, avec un fruit dompté par un élevage élégant mais enveloppant. La bouche se montre pleine, riche, avec une recherche de densité. À garder au moins trois ans, et pendant dix ans

91/100





Octobre 2021



Les Dégustations

Dossier spécial

Vins sans soufre

Dégustateurs: Venise Seychelles, Laurie Matheson, Caroline Furtoss, Denis Saverot, Pierre Citerne

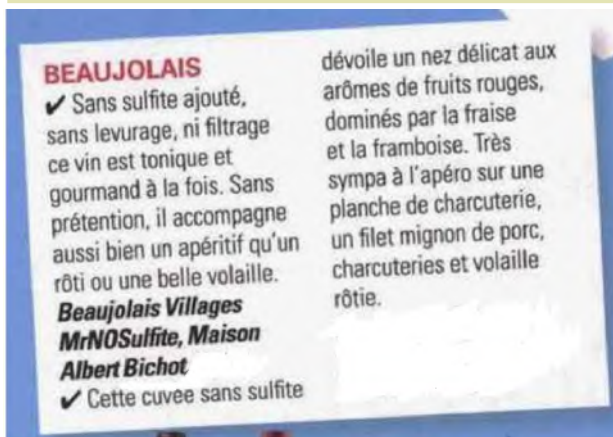
● Beaujolais-Villages Mr No Sulfite de la maison Albert Bichot

Le 2019. Fermenté en semi-carbonique avec des levures sélectionnées, élevé et mis en bouteilles sous gaz inerte, ce beaujolais-villages présente un nez net et ouvert sur des notes florales, de framboise sauvage. La bouche est souple, bien fruitée et veloutée, avec des tanins croquants. Un vin enjôleur pour VS, joli rouge de caractère pour LM, aux tanins soyeux pour CF, avec du fruit et de l'équilibre pour DS, velouté et sapide pour PCi.

Note moyenne du vin : **90.3/100**



Octobre 2021





DOMAINE LONG-DEPAQUIT

Dans cette maison, les grands crus ont la grâce d'un ténor qui ne forcerait pas sa tessiture, naturellement puissant et contenu, noble et sensuel, ciselé et épuré, élégant et voluptueux.

agrégé de « l'être », le domaine Long-Depaquit se découvre comme un livre ouvert : son château XVIII^e niché au cœur de la ville de Chablis dispose d'un parc à la française d'arbres centenaires déroulant généreusement ses tapis de roses. Les pas crissent sur le gravier jusqu'à l'élégante salle de dégustation restaurée avec goût par la famille Bichot, qui a racheté en 1970 le domaine qui comptait alors 10 hectares de vigne : « Aujourd'hui, on en dénombre 65, dont environ 10 en grands crus, 15 en premiers crus et 40 en Chablis », précise Matthieu Mangenot, le régisseur, en versant dans nos verres le Chablis Village 2019, « un chablis où les terroirs excentrés apportent la tension et à la partie centrale tout ce qu'il faut de confort ».

Les premiers crus de la vallée de Valvan portent 3 expressions de Vaillons bien tranchées : « Sur 1,90 hectare, Les Lys, issus d'un secteur argileux relativement frais, ont une exposition nord-est : celle-ci insufflé une fraîcheur et un acidulé qui domptent potentiellement la richesse tout en étirant sa finale. » À l'opposé, couvrant 2,30 hectares, Les Beugnons, orientés sud et protégés par des arbres, se trouvent sur des sols qui se réchauffent plus vite, de ce fait le toucher de bouche crémeux sur la pêche et l'abricot se montre généreux, l'allonge étant équilibrée par une finale fraîche et pure. Synthèse de ces deux expressions, les 4,90 hectares de la cuvée premier cru Les Vaillons, localisés sur le climat Les Épinottes, soufflent un volume de bouche radieux et parfaitement équilibré.

Quand on passe sur la rive droite, les 5,30 hectares du premier cru « Les Vaucopins » évoluent sur un coteau exposé 100 % plein sud, donnant un jus très intense aux accents de coing, d'abricot, de pierre mouillée avec une forme de tannicité en bouche qui laissera progressivement place à la minéralité. « Eu égard aux petits volumes réalisés à partir des 40 ares de notre premier cru Montée de Tonnerre, exposé sud-ouest, la

parcelle est vinifiée intégralement en fûts de 500, 350 et 228 litres, de quoi densifier juste ce qu'il faut de matière, portée par le caractère très salin de ce grand terroir. On conserve ce même principe d'élevage sur les 50 ares du premier cru Montmains exposés sud-est, un cru où l'on retrouve une vraie identité de sol avec une bouche pure, élancée et dynamique. »

Côté grands crus, on est ici extrêmement gâté : il y a d'abord 1,70 hectare des Blanchots, terroir le plus frais réparti de haut en bas du coteau. Le 2019 présente un fruité séduisant, un toucher soyeux, la maturité du raisin reste croquante, le rebond est bien architecturé. Plus à l'ouest, sur 1,60 hectare, le grand cru Les Clos se présente d'un seul tenant au cœur même du climat et en son sommet. On tient ici toute l'éloquence d'un ténor qui ne force pas sa tessiture, à la matière esthétique et fuselée. En position de soleil couchant, les 55 ares de Bougros libèrent une volupté parfaitement corsetée. Enlaçant le mur des « exclamations », Les Preuses, Les Vaudésirs et Moutonne semblent de même nature mais ces trois grands crus très proches ne parlent pas la même langue. Exposés sud-est, les 25 ares des Preuses cisèlent un blanc à la fois d'épure et de sensualité. Orientés plein sud, les 2,65 hectares des Vaudésirs jouent sur une expression de fruits jaunes, avec une trame saline qui se dessine et une finale fraîche équilibrant la puissance originelle.

De tous les grands crus du domaine, les 2,35 hectares de Moutonne offrent le toucher le plus soyeux, le plus élégant. Avec une exposition davantage sud-est, ses deux parcelles disposées dans un amphithéâtre naturel se révèlent complémentaires, associant ampleur et vigueur. Ce monopole non répertorié par l'AOC s'affirme vraiment par l'intensité très pure de sa minéralité. Il enchante par sa sincérité d'arômes et le grain magnifique de sa texture. De quoi provoquer une nouvelle classification des grands crus de Chablis... / DENIS HERVIER

GRAND CRU « MOUTONNE » MONOPOLE 2019

« Son étiquette se différencie par ses lettres dorées. Véritable récepteur solaire, situé à 95 % sur Vaudésirs et 5 % sur Les Preuses, ce climat n'a pas été répertorié lors des délimitations des AOC. Une demande de révision pourrait bien réparer ce manque et ajouter un huitième nom aux grands crus de Chablis car la cuvée qui en est issue ne ressemble en rien aux sept autres... »





Sept-oct-nov 2021

■ INVESTISSEMENTS

Voici une liste des meilleurs et des plus rares vins français par région



Bourgogne

Albert Bichot, Domaine du Clos Franfin, Echezeaux Grand Cru, Bourgogne, France, 2018

C'est toujours un régal de déguster le Grand Cru de Bourgogne, bien sûr, et le défi n'est pas de se laisser séduire par les seuls noms de vignobles. Il n'y avait pas de danger à cela ici, ce jeune Echezeaux sombre est extrêmement impressionnant sur tous les fronts, et a laissé tous ceux qui l'ont goûté réclamer plus. Des arômes profonds et résonnants de cerise noire, de prune vous entraînent dans le verre, tandis que les saveurs sont rondes, vives et athlétiques, mais tout aussi profondes et sonores que ceux qui paient pour cette appellation sont en droit de s'y attendre. Les tanins s'expriment tranquillement et, pour l'instant, subsumés sous la richesse du fruit, mais ce support essentiel est là. Il est étonnamment accessible maintenant, mais le fruit de cette qualité assurera certainement une trajectoire de vieillissement exceptionnel.

Cuisine et Vins

de France

Hors Série

Août 2021

MERCUREY, LE BEL OUBLIÉ

C'EST LA PLUS GRANDE APPELLATION DE BOURGOGNE ET POURTANT SES VINS NE SONT PAS LES MIEUX COTÉS. UNE AUBAINE POUR LES AMATEURS DE GRANDS PINOTS NOIRS ET DE CHARDONNAYS QUI NE VEULENT PAS SE RUINER.

Par Béatrice Delamotte



MERCUREY Albert Bichot, Domaine Adélie, Les Champs Michaux 2018

Nez de cire encaustique,
de fleurs et de fruits blancs
avec une trame balsamique.
La bouche est assez
fantastique entre délicatesse
du fruit blanc, puissance
aromatique de l'alcool
et tendresse de la matière.





**VOSNE-ROMANÉE 1er CRU
LES MALCONSORTS
2019**

Domaine du Clos Frantin

BEST IN SHOW: 97/100



Le titre suprême de « BEST IN SHOW » récompense les plus grands vins parmi ceux ayant obtenu une médaille de platine. En 2021, il a été attribué à seulement 50 vins sur les 18 094 présentés au concours.



LA BOURGOGNE

La gourmandise des villages à prix d'ami

La Bourgogne ne produit pas que des cuvées aux prix extravagants. Elle nous livre ici un autre visage, avec de passionnantes surprises.

JEAN-EMMANUEL SIMOND, ROBERTO PETRONIO ET CHRISTIAN MARTRAY

MERCUREY

90/100

ALBERT BICHOT

● *Domaine Adélie*
Les Champs-Michaux 2018

Mûr, belle minéralité,
élevage boisé un peu luxueux.
En bouche, c'est un jus très
pur, concentré, persistant.
Patienter cinq ans pour
en profiter pleinement.



MÂCON

92/100

ALBERT BICHOT

● *Milly-Lamartine 2019*

Profil frais, boisé fin, très pur
et floral. Bouche charnue
et généreuse avec un boisé qui
la graisse et la prolonge, très
côte-d'orien.





Juin 2021

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021



Couleur pâle or blanc. Nez magnifique de crème de noix de coco, melon, miel, tilleul et fleurs blanches. Superbe concentration en bouche. Finale longue, ferme, minérale. Un superbe Grand Cru !

Après avoir reçu

- une médaille d'or,
- le trophée du Corton-Charlemagne,
- le trophée du meilleur vin blanc de Bourgogne,
- le trophée du meilleur vin blanc de France,
- le trophée du meilleur chardonnay du monde,
- le **CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2019** remporte le **Trophée International du Meilleur Vin Bio.**





Mai 2021

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021

10 TROPHÉES 7 MÉDAILLES D'OR



TROPHÉE INTERNATIONAL DU CHARDONNAY

pour le

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2019



Couleur pâle or blanc. Nez magnifique de crème de noix de coco, melon, miel, tilleul et fleurs blanches. Superbe concentration en bouche. Finale longue, ferme, minérale. Un superbe Grand Cru !



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE FRANCE
TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE BOURGOGNE
TROPHÉE DU CORTON-CHARLEMAGNE
MÉDAILLE D'OR
96 points



TROPHÉE INTERNATIONAL DU PINOT NOIR

pour le

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU Hospices de Beaune Cuvée Cyrot Chaudron 2019



Belle couleur, parfums raffinés de petites baies, cassis, framboise avec une agréable touche d'épices. Élégant, avec des tanins souples et une structure minérale enrobée de généreux fruits noirs bien mûrs. Jolie note de poivre blanc en finale.



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE FRANCE
TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE BOURGOGNE
TROPHÉE DU CORTON-CHARLEMAGNE
MÉDAILLE D'OR
97 points





Mai 2021

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021

10 TROPHÉES
7 MÉDAILLES D'OR



POMMARD 1^{ER} CRU LES RUGIENS Domaine du Pavillon 2019

TROPHÉE DU POMMARD ET MÉDAILLE D'OR

Bouquet mûr, dense et concentré, notes de prunes et de fraise. Texture soyeuse. Fraîcheur et pureté. Le boisé est parfaitement intégré et équilibré. 96 points



MEURSAULT 1^{ER} CRU LES GENEVRIÈRES Hospices de Beaune

Cuvée Philippe le Bon 2019

TROPHÉE DU MEURSAULT ET MÉDAILLE D'OR ET

Un Meursault classique. Riche et moelleux avec des notes de fruits à noyau et de reine-claude. Nez épice évoquant des notes vanillées de fût. En bouche, le vin a une magnifique structure, une belle texture avec des notes de coing. Un vin doté d'un formidable potentiel et d'une très grande classe ! 96 points



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon 2019

MÉDAILLE D'OR

Nez complexe aux notes de pêche et de noix de cajou. Crémeux en bouche, longue finale fraîche. Un grand vin blanc de Bourgogne. 95 points



VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2019

MÉDAILLE D'OR

Magnifiquement parfumé. Notes de framboise écrasée, canneberge croquante, cerise griotte, groseille. Bouche enrobée et souple aux notes d'épices, longue et persistante avec des tannins mûrs et soyeux. Parfaitement équilibré, agréable à déguster dès à présent. 95 points



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit 2019

MÉDAILLE D'OR

Nez jeune et élégant aux notes fraîches d'écorce de citron vert. Bouche riche et concentrée. On retrouve le citron vert en bouche, avec une belle acidité. Un très beau vin. 95 points



Mai-juin 2021

bulle

AVEC LES BEAUX JOURS, LES ENVIES DE LÉGÈRETÉ ET DE FRAÎCHEUR REVIENNENT. ALORS POURQUOI NE PAS OUVRIR QUELQUES BOUTEILLES DE VIN EFFERVESCENT POUR EN PROFITER ?

Par Béatrice Delamotte



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Albert Bichot, Pure blanc de blancs
Avec un tiers des vins de base vinifiés et élevés en fûts, cette cuvée offre un nez très pâtissier aux notes de grillé, de café moulu. Le tout est intense et gourmand. Les bulles très fines soulignent la bouche aux notes d'agrumes mûrs, de fruits blancs et jaunes avec une belle minéralité. Frais, il soulignera les arômes iodés des fruits de mer.

ALBERT BICHOT - DOMAINE DU CLOS FRANTIN

Gevrey-Chambertin Les Murots bio 2018

Attaque suave, soyeuse, délicate, bouche intense, épicée, prolongée par une finale vive.

Note Le Figaro : 91/100



DE GRANDS BOURGOGNES À PETITS PRIX

Albert Bichot, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, « Les Dames Huguettes », 2019
L'emblématique maison, premier acheteur des Hospices de Beaune. implantée dans toutes les appellations de la région, tire son épingle du jeu. Au nez comme en bouche, le vin est très aromatique, sur la confiture de fraise et le cassis. Sur la langue, il est bien en place, avec de la tension et des tanins fins, qui ajoutent de la tenue à la gourmandise. Joli travail.



Jordan Tissot / 25 mars 2021 / VINS ET SPIRITUEUX

Albert Bichot nous étonne avec son tandem de cuvées estivales



Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin

Crédit photo : Flore Deronzier



A l'approche des beaux jours, *La Maison Albert Bichot* nous livre un duo d'exception. Deux cuvées estivales, la première est ronde en bouche, le *Bourgogne Aligoté Champ Renard 2018* et le second est doux, c'est un *Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin Monopole 2018*. Ce duo parfait est la naissance d'une maison de renom qui propose des longueurs exceptionnelles.

Pour la petite histoire, les cuvées Bourgogne Aligoté Champ Renard 2018 et Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin Monopole 2018 sont issues de deux micro-parcelles, dont les vignes sont âgées de 20 ans en moyenne (l'une à Mercurey et l'autre à Nuits-Saint-Georges). A la fois sec et doux, ce duo était fait pour se retrouver et offrir cette découverte aux amateurs.

Le Bourgogne Aligoté Champ Renard 2018 débute sa course. C'est un glorieux représentant de la Maison Albert Bichot ! Ce terroir promet des vins élégants et empreint de richesse. Cette cuvée libère au nez des parfums aromatiques de fruits à chair blanche et de fleurs sauvages. A la fois toasté et délicat, il est accompagné d'une belle minéralité. La bouche, fraîche et charmeuse révèle une très belle tension qui se prolonge dans une longue finale minérale. Récemment acquise par le Domaine Adélie, c'est l'une des 6 propriétés de la Maison Bichot, la parcelle Champ Renard de 0.84 ha est située sur la commune de Mercurey.

Le Bourgogne Côte d'Or Clos Frantin Monopole 2018 montre une autre tournure plus subtile. C'est avant tout le premier pas vers le grand vin. Complexe et expressif, ce vin a été fabriqué après une macération fermentaire en cuves bois thermorégulées, l'élevage s'effectue pendant 9 mois en fûts de chêne avant d'être prolongé 4 mois en cuves inox. C'est à ce moment que l'on retrouve une réelle maturité. Cette cuvée 2018 offre un nez d'une belle fraîcheur aux arômes de notes de cassis et de fruits rouges.





Mars-avril-mai 2021

la grande interview

DEPUIS PRÈS DE DEUX SIÈCLES, LA MAISON ALBERT BICHOT EST UN MEMBRE NOTABLE DU *BIG FIVE* DU NÉGOCE BEAUNOIS. C'EST DIRE SI ALBÉRIC BICHOT EST UN FIN CONNAISSEUR DE LA BOURGOGNE. IL NOUS EN PARLE

ALBÉRIC BICHOT

« LA BOURGOGNE EST LA RÉGION QUI SOUFFRE LE MOINS »

PROPOS RECUEILLIS PAR NICOLAS DE ROUYN PHOTOS MATHIEU GARÇON

Vous êtes le président de la maison Albert Bichot, l'un des cinq grands négociants de Beaune. Comment la maison a-t-elle passé l'année 2020 ?

C'est une année exceptionnelle et historique, l'année de tous les dangers et de toutes les remises en question. Comme je suis d'un naturel optimiste, je dirais que c'est aussi l'année de tous les rebonds. La Bourgogne continue d'être bénie des dieux. Si l'on regarde le chiffre d'affaires global de l'année, on constate une baisse d'environ 7 à 8 % pour le vignoble dans son ensemble, coopérateurs, viticulteurs et négociants confondus. Au printemps 2020, au moment du début de cette crise, tout le monde en Bourgogne aurait signé des deux mains pour ce résultat. Est-ce qu'il y a un modèle bourguignon de résilience, je ne sais pas. Nous essayons de trouver des solutions. L'offre de la Bourgogne reste quand même très large. Certes, il y a les grands crus, les noms connus et les climats célèbres, il y a aussi tous les autres, les mâçons, les chablis, les bourgognes hautes-côtes et côte-chalonnaise.

La Bourgogne est rassurante ?

Nous avons des petites récoltes depuis quelques années. L'offre n'est pas colossale

et la demande est toujours là. Honnêtement, dans les crises importantes qu'on a vécues, on voit que les consommateurs et les *aficionados* de la Bourgogne reviennent aux valeurs sûres. Dans les faits, c'est la région qui souffre le moins aujourd'hui. On ne fanfaronne pas pour autant. Nous ne sommes pas plus malins que les autres. La situation est attristante, mais loin d'être désespérée.

Les derniers millésimes permettent cette position ?

2019 vient après un millésime magnifique en qualité et avec du volume. Ce 2018, toute la Bourgogne l'attendait depuis dix ans au moins. En général, le millésime 2019 a produit de petites récoltes. Les vignes ont souffert de la sécheresse et du manque de pluie au cours de l'été. Le pinot noir en a vraiment pâti, avec une récolte à peu près inférieure de 20 % par rapport à la moyenne. Qu'est-ce qu'une récolte moyenne aujourd'hui ? On ne sait plus trop. Si l'on fait une moyenne des dix dernières années, 2020 est une des plus petites récoltes pour les pinots noirs. Ils sont pourtant d'un très bon niveau de qualité avec des raisins sains, une superbe maturité sans trop de sucre et d'alcool potentiel et des équilibres qui s'avèrent prometteurs.

Dans ce contexte, la maison Albert Bichot suit la tendance de la Bourgogne ?

Avec un léger mieux. Notre clientèle est très diversifiée, c'est ce qui nous permet d'avoir une activité bien répartie. Aucun de nos marchés ne pèse 30 ou 40 % de la totalité de notre chiffre d'affaires. C'est une chance. Avant la crise de la Covid et l'imposition de nouvelles taxes, les Etats-Unis représentaient quand même plus d'un quart de toutes les exportations de la Bourgogne. Historiquement, nos marchés ont toujours été mieux répartis.

C'était une volonté commerciale ?

Je dirais que c'était plutôt de la prudence et un atavisme familial. De fait, à une époque, nous n'avons peut-être pas été suffisamment performants quand certains marchés l'étaient. Cependant quand d'autres faiblissent brutalement, nous résistons mieux. Évidemment, nous déplorons la mise à l'arrêt du marché de la restauration française comme internationale. Mais nous n'oublions pas nos amis restaurateurs. Nous gardons leurs allocations en espérant qu'il puisse ouvrir à nouveau le plus vite possible. C'est dur pour eux comme pour leurs fournisseurs.

La maison Albert Bichot est inscrite dans le paysage bourguignon depuis très longtemps.

Presque deux siècles. On fêtera notre bicentenaire dans dix ans. La maison a été fondée par mon arrière-arrière-grand-père en 1831. À l'époque, elle était située à Monthélie. Ce n'est qu'à la fin du XIX^e siècle qu'on s'est installé à Beaune. La maison a traversé de nombreuses crises, en particulier



« ON CONSTATE UNE BAISSSE DE 7 À 8 % POUR LE VIGNOBLE DANS SON ENSEMBLE. AU DÉBUT DE CETTE CRISE, TOUTE LA BOURGOGNE AURAIT SIGNÉ DES DEUX MAINS POUR CE RÉSULTAT. »



Mars-avril-mai 2021

la grande interview

pendant la Deuxième Guerre mondiale. Mon grand-père a perdu toutes les vignes, tout a été vendu à la fin des années 1940. C'était la troisième fois que la famille perdait ses vignes après la crise du phylloxera et la Première Guerre mondiale, quand le commerce allait mal. La seule manière de s'en sortir, à l'époque, c'était de vendre le peu de terres qu'on avait. Ce n'est qu'à partir des années 1960 que mon grand-père et mon père ont souhaité revenir à cette aventure vigneronne, en complément du négoce traditionnel. Nous sommes des commerçants depuis deux cents ans, nous sommes devenus beaucoup plus vignerons ces soixante dernières années.

Votre vignoble en propre représente quelle superficie ?

Aujourd'hui, c'est un peu plus de 105 hectares répartis en Bourgogne. D'abord à Chablis, avec le domaine Long-Depaquit. On y possède une dizaine d'hectares de grands crus, dont Moutonne en monopole. En côte de Nuits avec le domaine du Clos Frantin et Château-Gris, en côte de Beaune avec le domaine du Pavillon, en côte chalonaise avec le domaine Adélie et, plus récemment, en Beaujolais, à Moulin-à-vent, avec le domaine de Rochegrès. Notre idée, en reprenant l'histoire de ces domaines, est de nous inscrire dans ce modèle bourguignon de micro-parcelles avec des équipes dédiées pour chaque domaine. On cherche à mettre nos domaines sous la signature Albert Bichot tout en respectant leurs spécificités et leurs terroirs. Le but, c'est de révéler chaque terroir avec sa personnalité.

Vous vinifiez combien d'étiquettes ?

Nos 105 hectares de vignes représentent 61 terroirs et climats différents, embouteillés avec leurs étiquettes propres. Pour la partie négoce, c'est à peu près la même chose. Pour tous nos grands crus, premiers crus et "grands" villages, ce ne sont maintenant que des achats de raisins, vinifiés dans nos propres cuveries. Ça peut être une cuvée de quinze ou vingt pièces, soit à peu près 6 000 bouteilles, mais aussi des petites parcelles qui ne feront que trois pièces, environ 900 bouteilles. Notre but ultime avec ce travail n'est pas d'ordre strictement économique. La mosaïque des terroirs bourguignons, unique au monde et reconnue par l'Unesco, c'est

1 240 climats dans une toute petite région viticole. Quand on parle d'archétype d'une viticulture de terroirs, on parle de la Bourgogne. En 2 000 ans, le travail de l'homme a façonné, créé et révélé ces micro-parcelles. Ce n'est pas du marketing, c'est la réalité des terroirs. J'en veux pour exemple le clos des Maréchaudes, à Corton. C'est un monopole de deux hectares que nous avons le privilège de posséder et de cultiver. Ce clos se partage entre un hectare et demi d'aloxe-corton premier cru "Clos des Maréchaudes" et un demi-hectare de corton grand cru "Clos des Maréchaudes". Est-ce du marketing ? Non. Il y a bien une séparation géologique, le terroir n'est pas le même. Au milieu de cette parcelle, entre le haut et le bas, il y a un décrochement, une sorte de marche, la roche-mère affleure beaucoup plus. Il y a effectivement plus de calcaire à ce niveau.

C'est pour cette raison que vous proposez le chassagne-montrachet premier cru Vide-Bourse ?

Oui, parce qu'on explique que c'est un climat situé juste en dessous de la parcelle du bâtard-montrachet. Une petite parcelle non classée en 1936 par l'Inao, mais pourtant très bien placée. Même cas de figure à Vosne-Romanée avec le premier cru Malconsorts. C'est l'un de nos fleurons et l'un de nos vins iconiques. En Bourgogne, il suffit souvent de faire un pas pour que les terroirs changent. Les moines ont identifié cela d'une manière tout à fait empirique sur une très longue période d'observation. C'est assez impressionnant et époustoufflant. Quand on carotte ou quand on fait des études de sols, on découvre qu'il n'y a pas d'erreur. Les moines ne se sont jamais trompés.

Combien coûte une bouteille de bâtard-montrachet ?

Chez un caviste, ça va de 190 à 800 euros. Le prix dépend beaucoup de la reconnaissance du producteur et de la capacité du consommateur à vouloir la bouteille ou à spéculer.

Et le chassagne-montrachet, mitoyen du bâtard ?

C'est cinq à six fois moins cher, entre 60 et 70 euros environ.

Château-Gris, c'est une histoire étonnante. Vous nous racontez ?

C'est un vignoble très pentu de trois hectares, planté en terrasses, situé à Nuits-Saint-Georges. Ce qu'on appelle « une petite folie », construit en 1805, pendant une crise économique importante à l'époque. Le propriétaire a agi comme un mécène, il a fait construire pour donner du travail aux hommes du village. À l'œil, c'est un peu la Côte-Rôtie de la côte de Nuits. L'essentiel est planté en pinot noir. Il y a une parcelle de 70 ares, située dans une combe tout en haut du domaine qui n'était pas plantée jusqu'à récemment, aujourd'hui plantée en chardonnay. Avec, on fait à peu près 2 000 bouteilles par an d'un nuits-saint-georges blanc (1,5 % du vignoble de l'appellation nuits-saint-georges est en chardonnay, NDLR). Pour le pinot noir, c'est assez amusant, chaque terrasse a un sous-sol géologique différent. Plus on monte sur le coteau, plus on est sur du calcaire dur. Dans nos assemblages, c'est très intéressant de constater les spécificités des terrasses où la terre est légèrement plus profonde et celles où le sol est plus minéral.

Le bio, c'est un sujet ?

Oui. Aujourd'hui, tous nos domaines, en Côte-d'Or comme en côte chalonaise, sont cultivés en agriculture biologique certifiée. Tout le domaine Albert Bichot est en bio. Nous sommes la maison qui offre la plus large gamme de vins bio de Bourgogne, avec 47 étiquettes. C'est une fierté. Cette démarche a commencé au milieu des années 2000. C'est le sens de l'histoire et du respect de la terre. La vérité de la Bourgogne, on la connaît. C'est ce qu'on a sous nos pieds, c'est le sous-sol. On peut supposer que continuer à le polluer avec des produits chimiques n'est pas une bonne chose. Est-ce que les vins sont meilleurs ? On ne peut pas l'affirmer. On constate simplement qu'ils ont plus de pureté et de précision. L'enracinement se fait différemment, du fait d'une culture de la terre qui cherche à éviter les tassements des sols. La vie du sol est beaucoup plus forte. Si on veut vraiment révéler l'identité d'un sol, il faut inciter les racines à aller plus profond.

Tous vos confrères, les grands négociants de Beaune et de Nuits, ont fait des choix de développement qui les ont emmenés en Amérique, sauf Louis Latour, Jadot, Drouhin, Bouchard sont en Oregon. Faiveley en Californie. Et vous ?

Rien n'est jamais exclu. Notre développement privilégie pour l'instant la Bourgogne. Aux États-Unis, nous avons créé notre propre filiale d'importation et de distribution, avec une équipe de huit personnes à ce jour. ■

« QUAND ON PARLE D'UNE VITICULTURE DE TERROIRS, ON PARLE DE LA BOURGOGNE. EN 2 000 ANS, L'HOMME A FAÇONNÉ, CRÉÉ ET RÉVÉLÉ CES MICRO-PARCELLES. CE N'EST PAS DU MARKETING, C'EST LA RÉALITÉ DES TERROIRS. »



MAISON ALBERT BICHOT CRÉMANT PURE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs. L'élevage de la cuvée est principalement effectué sous bois, processus d'exception pour les grands effervescents. Les bulles sont très fines et régulières. Des notes délicates de fleurs blanches et une agréable minéralité composent le nez de cette cuvée. En bouche, vivacité et fraîcheur rythment la dégustation. Accord : apéritif de fête, plateau de fruits de mer ou sabayon de fruits rouges.



BOURGOGNE ALIGOTE CHAMP RENARD 2018, DOMAINE ADÉLIE

Issue de la parcelle Champ Renard à Mercurey, cette cuvée 100% Aligoté met en avant un cépage ancien typiquement bourguignon longtemps négligé ! Le nez évoque les fruits à chair blanche et les fleurs sauvages. L'attaque en bouche est fraîche et pleine de caractère. On y retrouve des fruits intenses et gourmands qui s'équilibrent avec une touche de minéralité. Accord : crevettes à la plancha, cabillaud et son tian de légumes.





Mars 2021

Les Dégustations Les blancs de Bourgogne

La diversité bourguignonne par les chemins de traverse

À la faveur du réchauffement climatique, certains vignobles d'altitude ou situés en périphérie de la région, tels que les petites appellations de l'Yonne, mais aussi Vézelay, les rares blancs de la Côte de Nuits ou encore le confidentiel vignoble du Brionnais, réussissent de mieux en mieux et s'affirment comme des alternatives réelles aux grandes appellations classiques.

Les originaux blancs de Nuits- Saint-Georges

Si les blancs ne totalisent que 3% de la superficie du vignoble de Nuits-Saint-Georges, ils sont très majoritairement situés en Premiers crus. On trouvera ainsi plusieurs blancs très originaux et réputés dans cette appellation, le plus souvent revendiqués en monopole.



91/100 ALBERT BICHOT

Les Terrasses Château-Gris 2017

La tension apportée par le caillou qui affleure et les amers en finale structurent ce blanc aux notes de fruits secs et de nougat.

Les Dégustations

Chassagne-Montrachet 2019

Vide Bourse ▼

Blotti sous le Bâtard-Montrachet, ce terroir précoce ne souffre jamais du manque d'eau. Un peu à l'image de son illustre voisin, les vins ont ici un fort impact en bouche.

90+/100 MAISON ALBERT BICHOT

● Derrière un nez poudré, on découvre un Vide Bourse classique, souple et gras, porté par son un boisé légèrement vert avec une touche de chlorophylle. Sa jolie finale nous réveille les sens avec une agréable note de zeste.





Décembre 2020 - février 2021



PLACE À LA FÊTE.

2020... NOËL 2020 VA DEVOIR NOUS METTRE DES ÉTOILES DANS LES YEUX À TOUS. C'ÉTAIT LE BRIEF DE NOTRE SÉLECTIONNEUR ET LE RÉSULTAT EST LÀ

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE,
PAR LOUIS-VICTOR CHARVET

**Albert Bichot,
vosne-romanée
1er cru Les
Malconsorts 2018**

Le village de Vosne-Romanée concentre les terroirs les plus renommées de la côte de Nuits. Voisin des grands crus Romanée-Conti, Richebourg et La Tâche, le climat Malconsorts est souvent à leur niveau. Entre les mains du domaine du Clos Frantin, propriété de la maison Albert Bichot, il exprime toute la grandeur de son terroir, dans sa complexité, son raffinement de parfum et son potentiel de garde.



NOËL EST ESSENTIEL

EN 2020, PLUS QUE JAMAIS, ON AURA PLAISIR À SE RETROUVER EN FAMILLE OU ENTRE AMIS AUTOUR D'UN BEAU FLACON. POUR DÉGUSTER OU POUR OFFRIR, VOICI LA LISTE DES ESSENTIELS DE CETTE FIN D'ANNÉE

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE PAR VÉRONIQUE BARBIER



Bulles bourguignonnes

Pour celles et ceux qui sont bourgogne-addicts jusque dans les bulles, la maison Albert Bichot a créé un crémant extra brut issu de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Le dosage très précis (environ 2,5g/l) fait de cette cuvée de blanc de blancs baptisée Pure un accord parfait avec des fruits de mer ou un sabayon de fruits rouges.

FLACONS DE FÊTES

Malgré une fin d'année placée sous le signe du Covid-19, notre sélection de vins et de champagnes vous permettra de célébrer dignement les fêtes.

Par Sylvain Ouchikh



► **Albert Bichot, Domaine Long-Depaquit, Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons, 2018**

Dans cette maison, l'esprit de famille se conjugue avec souci de s'inscrire dans le temps. Elle produit des vins sur toutes les appellations de la Bourgogne. Ce vin est un 100% chardonnay, avec du caractère. Il a un goût de fruits frais avec une structure acidulée. Les fleurs d'acacia et de tilleul viennent titiller le palais. La pointe saline sur la finale le rend appétent.



Décembre 2020

Grand entretien

Albéric Bichot

« Défendons avant tout l'âme bourguignonne »

À la tête de la maison de négoce Albert Bichot bientôt bicentenaire, qui possède de nombreuses vignes en propre, il rêve de supprimer la distinction entre vigneron et négociant. Et il met en garde contre les rachats de terres à vocation spéculative. *Propos recueillis par Denis Saverot, photos de Roberto Petronio*

La Bourgogne produit des vins réputés, mais la flambée des prix des vins pétrifie les amateurs. Que peut-on faire ?

Les vins sont devenus chers parce qu'on n'en produit pas beaucoup, il y a une forte demande et peu d'offre. Mais il n'y a pas que les Grands crus célèbres ou les Premiers crus les plus cotés en Bourgogne. Chez les cavistes, on trouve des vins entre 12 et 18 euros. Ce n'est pas rien, mais cela reste accessible. Alors, bien sûr, mon pommard Clos des Ursulines, un monopole, vaut entre 45 et 48 euros chez un caviste. C'est cher, oui. Mais mon bourgogne aligoté travaillé tout à la main, en bio, sur 1,2 hectare, part de chez nous à 8,40 euros hors taxe et sera proposé autour de 15 euros chez les cavistes. Nous en sommes très fiers, aussi fiers que de notre corton-charlemagne ou de notre richebourg. Pour réussir un aligoté de cette qualité, il faut mettre autant d'attention, de respect, de tout que dans les Grands crus.

Une autre hausse inquiète la Bourgogne, le prix des terres. Le Clos de Tart a été racheté à près de 30 millions d'euros l'hectare. D'autres transactions vont suivre. C'est fou, non ?

C'est un traumatisme. Aujourd'hui, deux types d'investisseurs achètent la vigne : ceux qui font un placement foncier, voire du spéculatif, et puis les gens comme nous, les vignerons, les maisons de vin. Des gens pour qui la vigne est un gagne-pain. Pourquoi allons-nous demain acheter une vigne avec la perspective d'attendre cent ans avant de rentrer dans nos frais ? Une rentabilité de 1 % n'est pas viable, on ne peut pas immobiliser de telles sommes. Il va falloir réagir, mais je ne sais pas comment.

Sait-on vraiment qui rachète les vignes ? Si Messieurs Pinault, Arnault ou Bouygues agissent à visage découvert, certains acteurs comme Ficofi portent les intérêts de grandes

fortunes asiatiques dont on ne sait pas grand-chose. Et d'autres structures sont absolument opaques. C'est ennuyeux, non ?

Il y a tout ce que l'on sait et tout ce que l'on ne sait pas. Beaucoup d'acquisitions sont financées par des structures qui ne sont pas bourguignonnes. Les vins seront certainement très bons, mais je défends avant tout l'âme bourguignonne. On va peut-être me traiter d'Astérix, mais je suis de ceux qui croient que la dimension humaine locale a compté lors du classement de nos climats au patrimoine mondial de l'Humanité. Sur tout l'agricole, et sur la vigne en particulier, si l'on ne veut pas se faire bouffer demain par des investisseurs qui regardent davantage la rentabilité ou le placement foncier qu'autre chose, il faut changer les règles. Celui qui vend, le dernier de la dynastie, doit payer pour tous les autres.

C'est-à-dire ? Pouvez-vous préciser ?

Les droits de transmission doivent être payés une seule fois, par celui qui vend le domaine hors de la famille. Et pas lors de chaque transmission à la génération suivante au sein d'une même famille, ce qui est le cas aujourd'hui. Ça, ce serait correct. Nous devons sortir du syndrome de l'île de Ré qui assomme les paysans : tu possèdes une ferme qui vaut 10 000 euros, mais l'État t'explique qu'elle en vaut trois millions. Tu ne peux donc plus la donner à tes enfants car tu vas être obligé de la vendre pour payer les droits. C'est ce que vit le viticulteur ici, en Bourgogne, qui a trois ou quatre enfants et qui doit transmettre. Pour lui, sa vigne héritée de ses parents vaut 100. Mais pour l'État, elle vaut 1 000 depuis que la vigne voisine a été rachetée 1 000 par un investisseur. Le vigneron est ébahi : « Mais non, vous vous trompez : ma vigne rapporte entre 3 et 4 % par an, donc elle vaut 100 ». Mais en face, personne ne l'écoute.

Albéric Bichot. Né le 29 décembre 1964 aux Hospices de Beaune. Il est président de la maison Albert Bichot, fondée en 1831. Aujourd'hui, la maison vinifie 110 hectares de vignes en propriété, plus l'équivalent de 320 à 350 hectares achetés en moult ou en raisin. Albert Bichot emploie 171 collaborateurs. Un tiers des vins sont vendus en France. Ses crus favoris : le Clos des Ursulines, le Château-Gris, les Malconsorts. Ses coups de cœur du moment : Le Vin est une Fête d'Eliau Da Ros, « un côtes-du-marmandais qui se boit tout seul » ; à Sancerre, les cuvées sur silex d'Henri Bourgeois.

Grand entretien **Albéric Bichot**

À l'occasion de transactions, certains grands vigneron bourguignons récupèrent en échange de leurs bons offices des parcelles prestigieuses en fermage. Les Bourguignons ne sont-ils pas à la fois spectateurs et acteurs du système ?

95% des vigneron rêvent de la même chose : transmettre leurs vignes à la génération suivante. Ils ne veulent pas vendre ! Mais ils y sont parfois contraints pour des raisons légitimes.

La Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer), censée encadrer le marché, est aujourd'hui très critiquée. On l'accuse d'être devenue un agent d'affaires, de courtiser les investisseurs en leur promettant des droits d'enregistrement allégés par rapport à la voie normale, par le notaire. C'est une réalité ?

Ce n'est pas la Safer qu'il s'agit de mettre en accusation, c'est la cupidité du monde.

Ce combat pour la souveraineté bourguignonne est-il perdu ? Non, il y a de la résistance. Mais si on ne fait rien, la Bourgogne va devenir une terre de fermiers.

L'image de Bichot reste celle d'une maison de négoce. Comment faites-vous pour résister à la montée en puissance des vins de vigneron, chez les cavistes en particulier ?

Même si cela ne se voit pas forcément sur l'étiquette, nous travaillons avec l'esprit vigneron. Toutes les vignes de nos domaines sont travaillées en bio. Nous n'avons pas de *wine-maker* gourou. Au domaine Long-Depaquit à Chablis, au domaine du Clos-Frantin et au Château-Gris en Côte-de-Nuits, au domaine du Pavillon en Côte de Beaune, où j'habite, je vis et je vibre, au domaine Adélie à Mercurey et au domaine de Rochegrès à Moulin-à-Vent, nous avons à chaque fois, sur chaque côte, dans chaque sous-région, une équipe dédiée avec sa cuverie, ses caves, son matériel. Nous avançons avec l'esprit vigneron.

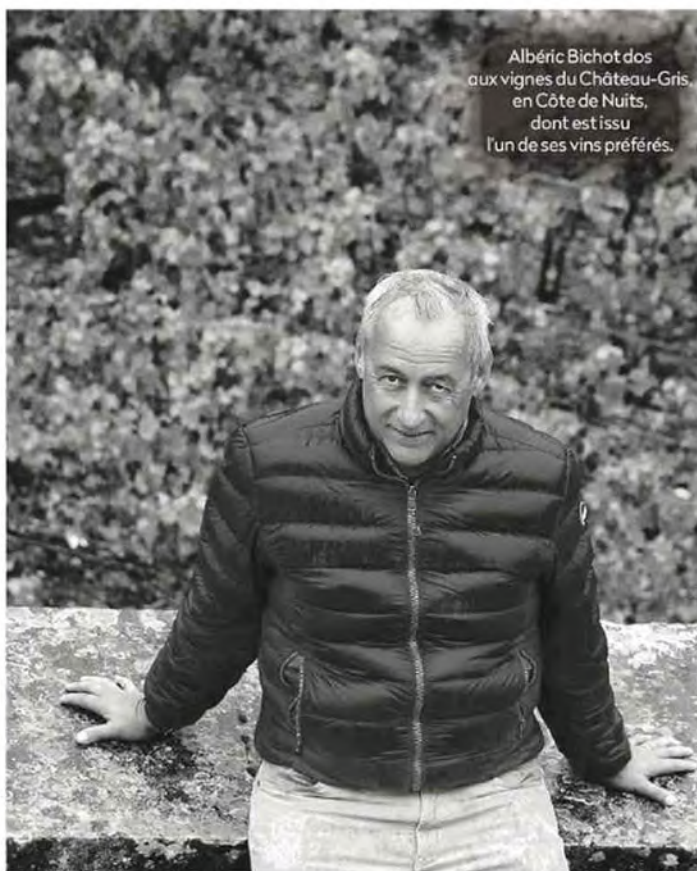
Justement, comment les amateurs peuvent-ils distinguer vos cuvées domaine et vos cuvées négoce ?

Rien de plus facile, c'est précisé sur l'étiquette. Quand c'est notre propriété, il y a le mot domaine. On écrit "Beaune Premier cru Clos des Mouches, domaine du Pavillon" ou bien "Clos de Vougeot Grand cru, domaine du Clos-Frantin". Quand nous achetons des raisins pour les rouges ou bien des moûts pour les blancs, on met simplement "Beaune Premier cru Champimonts". Si c'est bio ou pas, c'est marqué sur la contre-étiquette. Nous, on est certifiés Écocert depuis 2014 et on le revendique sur nos habillages depuis le millésime 2018.

Une question revient souvent lorsqu'on parle de négoce, c'est le contrôle de la qualité des approvisionnements. Un négociant qui veut absolument des Amoureuses à son catalogue est prêt à tout pour en avoir. Dès lors, on se tourne vers les seuls vigneron qui en lâchent sans forcément contrôler la qualité, non ?

Je ne connais pas beaucoup de viticulteurs qui produisent de mauvaises Amoureuses. Et puis,

« Les vigneron ne veulent pas vendre, mais ils y sont parfois contraints »



Albéric Bichot dos aux vignes du Château-Gris, en Côte de Nuits, dont est issu l'un de ses vins préférés.

si le négociant paie une fortune pour obtenir un vin médiocre, il ne pourra pas le vendre. Goûtons à l'aveugle, voilà le juge de paix. Le vin est bon ou pas bon dans le verre, c'est tout. Et n'oublions pas que le vin de négociant a quand même été fait par un vigneron.

Philippe Pacalet, Jane Eyre, Oronce de Beler et sa Maison Romane : une myriade de petits négociants talentueux s'affirment en Bourgogne. N'est-ce pas une concurrence sérieuse pour les grandes maisons ?

Leur travail contribue à dessiner un nouveau paysage de la Bourgogne, c'est une bonne chose. Après, la Bourgogne a aussi besoin de maisons capables de répondre à la demande de gros opérateurs mondiaux. Lorsqu'une chaîne hôtelière internationale recherche 10 000 bouteilles de gevey-chambertin, il faut une taille critique pour être capable de répondre.

À l'inverse, de plus en plus de vigneron bourguignon font du négoce, est-ce une bonne chose ?

C'est très bon. Laurent Ponsot, Pierre-Yves Colin, Jean-Claude Ramonet, il n'y a jamais eu autant de vigneron négociants et jamais eu autant de négociants vigneron. Mon rêve, complètement naïf, c'est que cette distinction disparaisse. Quand j'ai démarré il y a trente ans, on m'avait prévenu : il y a la famille des vigneron et la famille des négociants. Eh bien, non. Il y a la famille vin, la famille Bourgogne. Cessons d'opposer vigneron et négociants. Le *Small is Beautiful*, c'est dépassé. D'ailleurs, on l'a vu lors du confinement, beaucoup de consommateurs considéraient que la marque constitue une garantie.

Grand entretien

Albéric Bichot

Comment avez-vous converti la maison Bichot au bio ?

Nous produisons aujourd'hui des cuvées bio dans 42 appellations. Savez-vous que la maison Bichot est aujourd'hui celle qui propose le plus de références bio en Bourgogne ? Mais tout ne s'est pas fait en un jour. Quand nous avons repris le Clos des Ursulines en 1993, j'ai trouvé une vigne qui affichait des rendements plus qu'excessifs. On marchait sur des sols durs comme du béton. Tout au long de l'année, la vigne était gorgée d'amendements, de fertilisations. J'étais mal à l'aise. J'étais jeune aussi : je suis allé tourner chez deux ou trois voisins, des amis, et j'ai vu que la terre respirait, il y avait des vers de terre dans le sol, des bêtes, une vie microbienne. J'ai ressenti un déclic. Des rencontres ont fait le reste : Alain Serveau qui est devenu notre directeur technique, Christophe Chauvel qui venait de chez Pierre Morey, un vigneron converti au bio depuis pas mal d'années.

Et la biodynamie, vous y avez songé ?

Je connais des vigneronnes qui la pratiquent, je les respecte. François de Nicolaÿ par exemple, au domaine Chandon de Briailles : c'est un ami, il a essayé de m'expliquer plusieurs fois, mais je ne comprends pas tout, cela me gêne. Je n'ai pas compris la dynamisation, je n'ai pas compris les cornes de vache. Je comprends la viticulture bio, je comprends la pulvérisation des produits de contact, je comprends l'influence de la lune, mais Steiner, son *Cours aux agriculteurs* de 1924... J'ai eu le livre entre les mains, je ne suis pas allé jusqu'au bout. Ça me dépasse. En revanche, j'ai toujours été proche de la nature. J'ai marché dans le Grand Nord avec Nicolas Vannier, nous avons

« Nous devons pouvoir irriguer ou vendanger quand on le veut. Ras-le-bol des vieilles préventions ! »

un beau projet de partenariat avec Romain Troublé et la fondation Tara Océan. On essaie de voir comment on pourrait obtenir des fongicides pour la vigne à partir d'algues marines. C'est passionnant.

Vous vivez aujourd'hui à Pommard. C'est votre terre d'adoption ?

J'habite le village de Pommard depuis presque vingt ans, mais je suis né à Beaune, aux Hospices, pendant le rude hiver 1964. Nous avons acheté le Clos des Ursulines en 1993. Cette vigne a presque 50 ans, je la regarde tous les matins, tous les soirs, tous les week-ends. Le Clos des Ursulines, c'est Albéric Bichot, il y a un attachement particulier entre elle et moi. Je ne dis pas que je connais chacun de ses 40 000 pieds, mais presque. C'est l'une des dernières vignes de Pommard avant Volnay. D'ailleurs, la vigne regarde vers Volnay, c'est peut-être pour cela que ce pommard est aussi soyeux et délicat. C'est le vin qui me ressemble le plus. Parce que c'est un vin de combat. Parce que Pommard n'a pas toujours eu des lettres de noblesse fantastiques. On entend souvent que les pommards sont rustiques, costauds, qu'il faut savoir les attendre... Mais ça, c'est du passé : on peut faire des pommards soyeux et veloutés, que l'on peut boire dans les cinq ans, même s'ils s'améliorent au vieillissement.

Une autre de vos cuvées fétiches ?

Moutonne, c'est une pépite parmi les pépites, 2,30 hectares, des vignes parmi les plus anciennes de Chablis, qui appartenaient aux moines de l'abbaye de Pontigny. Quand on parle de vins de terroir, Moutonne est un exemple incroyable.

Le réchauffement climatique vous préoccupe-t-il ?

En l'espace de vingt ans, les vendanges ont en moyenne été avancées de onze à douze jours en Bourgogne. On a des hivers souvent chauds, des printemps calamiteux et zéro explication sur ce qui est en train de se passer. Cependant, on peut essayer d'agir. Quand on a vu un été aussi sec et chaud que 2020, venu après 2015, après 2003, il faut peut-être écimer un peu moins, moins effeuiller la vigne. Mais il faut aussi aller plus loin et se libérer de certaines contraintes. À ce titre, je lance un appel au niveau national : si on en a besoin, il faut libérer l'irrigation. On ne va pas laisser nos vignes crever, les raisins flétrir parce qu'on n'a pas le droit d'irriguer. Ras-le-bol des vieilles préventions ! Nous devons pouvoir irriguer ou vendanger quand on le veut. Nous devons aussi pouvoir installer des filets anti-grêle. Actuellement, ils ne sont autorisés qu'à titre expérimental. Voilà quelques solutions pour lutter contre le dérèglement climatique, ce sera plus efficace que d'envisager de planter des pinots noirs en Angleterre et de la syrah en Bourgogne, comme je l'entends parfois.

Vous parlez d'irriguer, mais l'eau est de plus en plus rare. Et le bilan écologique ?

Étudions le problème de près. Et on verra que la vigne a besoin d'eau, mais pas tant que ça. Elle a juste besoin d'un peu d'eau, au bon moment. Mais aujourd'hui, on ne peut pas ! ●

« Le Clos des Ursulines est le vin qui me ressemble le plus. Parce que c'est un vin de combat », lance Albéric Bichot.



CADEAUX

Drôle de Noël

Il est grand temps de rallumer les étoiles (Apollinaire)
et de croire à nouveau au Père Noël *Par Marie-Charlotte Wambergue*

Vin de Nuits

*C'est un bourgogne issu
de la grande appellation
de la côte de Nuits,
gevrey-chambertin. Ici,
vous ne trouverez que
des pinots noirs et celui
du climat des Murots,
au terroir d'éboulis
de graviers, révèle un
vin très gourmand,
soyeux et charpenté
et magnifiquement
travaillé par la maison
Bichot.*

**Domaine du Clos
Frantin, gevrey-
chambertin "Les
Murots"**





Novembre-décembre 2020

Bat BU & APPROUVE



GEVREY-CHAMBERTIN, DOMAINE DU CLOS FRANTIN, LES MUROTS 2018

Pour l'apprécier, passez-le en carafe, impérativement. Alors ce somptueux pinot noir montrera toute l'étendue de sa classe : faste des cerises burlat, éclat de la mûre, tabac blond en impression fugace...

Flacons en fête VINS

À TABLE !

Accords parfaits

Fruits de mer, crustacés, foie gras, truffe, volaille, gibier, bûche... les plus beaux produits s'invitent au souper du réveillon. Reste à les marier avec des nectars qui les subliment.

PAR PHILIPPE BIDALON



© ETTI PANGERS/ISTOCK



Si la si sapide coquille saint-jacques peut voler avec tous les blancs du monde, tant elle stimule la créativité des chefs, les poissons se montrent, eux, plus sélectifs. Ceux que l'on dit nobles (turbot, saint-pierre, sole, lotte...) sont habitués aux menus de fête. Rarement dans leur plus simple – et plus savoureux – appareil, ils doivent composer avec des sauces souvent crémeuses. Là encore, les grands cépages blancs s'imposent : onctueux et légèrement boisés chardonnays de Meursault Domaine du Pavillon Clos de Magny 2018 ...

Forbes

www.forbes.com

22 novembre 2020

Luxe / #Vins

Vins : Nos Coups De Cœur Pour La Fin D'Année



Katya Pellegrino

Editrice et Fondatrice de Luxe-magazine.com, le magazine digital dédié au Luxe et à l'Art de Vivre depuis 2004, disponible en français, anglais et chinois.



Domaine du Clos Frantin/ « Les Murots » 2018 : Des tanins fins et persistants

Ce domaine situé à Nuits-Saint-Georges au cœur de la Côte de Nuits, terre de prédilection du Pinot Noir couvre 7,3 hectares de vignes, certifiées « agriculture biologique » depuis 2012. Une autre pépite de la talentueuse équipe de la Maison Albert Bichot.

L'élevage, pendant environ 15 mois, de ce Gevrey-Chambertin s'effectue lui entièrement en fûts de chêne, dont environ un tiers de fûts neufs. Le nez porte sur les fruits rouges et noirs bien mûrs complétés par des notes boisées et épicées. En vieillissant, le vin dévoile des notes animales, de musc et de fourrure. Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, tannique et bien équilibré.



Domaine du Pavillon/ Clos de Magny 2018 : L'étoffe des grands Meursault

L'un des joyaux blancs certifié bio de cette appellation mythique prestigieuse de la Maison Albert Bichot, l'un des plus grands noms de la Bourgogne.

Généreux, son nez révèle des notes de prune/poire, miel et tilleul. En bouche, le vin doré se montre puissant, équilibré et dense, avec des saveurs briochées épicées. La finale est longue et très aromatique.



Novembre-décembre 2020



GEVREY-CHAMBERTIN
Domaine du Clos Frantin
Les Murots 2018
 Le climat des Murots ne fait que 1,4 ha, mais le pinot noir y fait des merveilles avec des notes de petits fruits rouges et d'épices. Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et équilibré. La finale persistante rappelle le fruité du nez. Il accompagnera avec élégance du chevreuil aux aïrelles.



6-7 novembre 2020



TERROIR
**LE CHABLIS DE
 LONG-DEPAQUIT 2018
 UN CRU SOLAIRE**

Les jours raccourcissent. Avec sa robe claire et son nez citronné, le chablis 2018 du domaine Long-Depaquit (Maison Albert Bichot) se dévoile sans ambages pour prolonger un peu l'été. Le caractère solaire de ce millésime « de rêve » – comme on le dit de ce côté-ci de la Bourgogne – y est pour beaucoup, avec un hiver sans gel, un peu de pluie suivie d'un été chaud et sec. Ce jus produit par Albéric Bichot se révèle séducteur et élégant. Il est gourmand, avec une valse d'agrumes sur quelques notes de fleurs blanches et de pêches de vigne tout en gardant une belle fraîcheur en bouche. Ajoutons une minéralité tout à fait typique du chardonnay chablisien. Cette bouteille, la plus abordable du domaine, qui compte également 6 grands crus et autant de premiers crus, peut s'ouvrir dès aujourd'hui comme vieillir quelques années. Ce chablis sublimera fruits de mer ou fromages de chèvre. Mais comme Long-Depaquit a accueilli le tournage de la fiction américaine de Netflix *Le Goût du vin*, on autorisera exceptionnellement un plateau-télé. *Paul Carcenac*



Novembre 2020

BOURGOGNE

Des 2018 bâtis pour le vieillissement

Le Chablisien

Terre de grands blancs

Chablis a donné
des vins
parfois solaires,
mais bâtis
pour la garde



95/100

**DOMAINE
LONG-DEPAQUIT**

● *Chablis Grand Cru
Moutonne 2018*

Intense, pénétrant, vigoureux, ce chablis Moutonne surpasse ses pairs en profondeur et en intensité. Le caractère solaire du millésime reste très contenu dans ce vin de grande garde.



Hors série - Novembre 2020

Les viandes, rouges écarlates

Qu'il y ait du bœuf, de l'agneau ou du porc dans l'assiette, il n'y a que le rouge qui puisse l'accompagner sans fausse-note. Reste à savoir quel vin couleur sang saura sublimer la viande.



Le filet mignon a sa place sur toutes les tables.
Mais attention à le bien marier.

● **FIXIN**

Clos de la Perrière

Albert Bichot 2017

Vin oral et svelte, assez tonique, doté de tanins fins, au caractère nuancé. Un fixin de bonne facture.



Novembre 2020

Sous le blason Albert Bichot, on retrouvera les vins de six domaines : Long-Depaquit à Chablis, le Clos Frantin et Château-Gris en Côte de Nuits, le Domaine du Pavillon en Côte de Beaune, le Domaine Adélie en Côte Chalonnaise et le Domaine du Rochegrès en Beaujolais. Chacune de ces structures possède son propre outil de vinification et des équipes dédiées, placées sous la houlette du directeur technique général, Alain Serveau.



Les vins : des blancs consensuels et soignés, dominés par un boisé qui libère de petites notes de glace à la pistache, et des rouges fins, qui se montrent eux aussi marqués par des touches lardées et fumées.

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES Domaine du Pavillon 2018
91/100

Bouche plus vive que charnue, qui devrait aller loin en terme d'équilibre.

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2018
93/100

Construit dans le même esprit, il faut lui laisser le temps de déployer ses ailes.



POMMARD CLOS DES URSULINES Domaine du Pavillon 2018
89/100

Un Pommard qui plaira au plus grand nombre avec de la fraîcheur en bouche, de jolis tanins fins.

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2018
91/100

Il offre une trame typée, un nez de fusain qui s'estompe avec l'aération.

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU Domaine du Clos Frantin 2018
93/100

Grand vin de garde, il est bien équilibré par la richesse de son fruit.

ECHIZEAUX GRAND CRU Domaine du Clos Frantin 2018
93/100

Le plus beau vin de la série, magnifié par une bouche douce et gracieuse, une belle sensation de douceur due à des tanins parfaitement mûrs.





Maison beaunoise bien connue, Albert Bichot est propriétaire à Chablis du Domaine Long-Depaquit, établi sur une prestigieuse palette de crus, dont le grand cru La Moutonne en monopole, bénéficiant de l'exposition la plus solaire de l'appellation. Les vins expriment souvent une rondeur et une générosité qui les rendent accessibles jeunes.

Les vins

CHABLIS Domaine Long-Depaquit 2018

89/100

Matière saine, généreuse mais équilibrée dans le précoce Chablis, qui fait une très honorable entrée de gamme.

CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS Domaine Long-Depaquit 2018

92/100

Profil frais et sain qui séduit par son intensité et sa droiture.

CHABLIS 1^{ER} CRU LES VAUCOPINS Domaine Long-Depaquit 2018

92/100

Nez de coquille d'huître, vin ample et accessible prolongé de saveurs de poivre blanc.

CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS Domaine Long-Depaquit 2018

94/100

Belle fraîcheur anisée, matière nuancée et pure, à l'allonge lancinante : l'austérité raffinée du cru est perceptible.

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES Domaine Long-Depaquit 2018

93/100

Notes un peu beurrées au nez, matière patinée et lisse.

CHABLIS GRAND CRU LES VAUDÉSIRS Domaine Long-Depaquit 2018

94/100

Saveurs de zeste d'agrumes et d'herbes séchées dans l'imposant Les Vaudésirs, vin ferme doté de mâche et de bons amers en finale.

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit 2018

94/100

Convaincant, nerveux et tonique, richement doté en extrait sec, avec une finale caillouteuse et persistante. Intense, pénétrant, vigoureux.

CHABLIS GRAND CRU MOUTONNE Domaine Long-Depaquit 2018

95/100

La Moutonne surpasse ses pairs en profondeur et en intensité. Le caractère solaire du millésime reste très contenu dans ce vin de grande garde.





Novembre
2020

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2020 2 TROPHÉES 8 MÉDAILLES D'OR



TROPHÉE INTERNATIONAL DU MEILLEUR VIN BIO

TROPHÉE DU MEILLEUR VOLNAY

MÉDAILLE D'OR

pour le VOLNAY 1^{ER} CRU LES SANTENOTS Domaine du Pavillon 2018



IWC 96
POINTS



GRANDS-ECHEZEAUX Domaine du Clos Frantin 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points



ECHEZEAUX Domaine du Clos Frantin 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points



VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points



MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU LES SORBETS 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points



MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES Domaine du Pavillon 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon 2018

MÉDAILLE D'OR
95 points





Septembre 2020

ECHÉZEAUX GRAND CRU 2018
Domaine du Clos Frantin
BEST IN SHOW : 98/100
 Seul vin de Bourgogne récompensé dans cette catégorie



Le titre suprême de « BEST IN SHOW » récompense les plus grands vins parmi ceux ayant obtenu une médaille de platine.
 Il a été attribué à seulement 0.3% des 16 518 vins dégustés lors du concours.



MEDAILLE DE PLATINE : 97/100
Vosne-Romanée 1er Cru
Les Malconsorts 2018
Domaine du Clos Frantin



MEDAILLE DE PLATINE : 97/100
Fixin 1er Cru
Clos de la Perrière
2018



MEDAILLE D'OR : 95/100
Meursault 1^{er} Cru
Les Charmes 2018
Domaine du Pavillon



Fruit d'une démarche initiée depuis près de 20 ans, les cuvées des domaines de Côte d'or et de Côte chalonaise de la maison beaunoise sont désormais certifiées bio.

C'est une puissante lame de fond qui ne cesse de prendre de l'ampleur depuis des années. La prise de conscience de la nécessité de cultiver différemment, avec une attention sincère au vivant et à la terre qui le porte. Oui mais voilà, en avoir conscience, c'est bien, le faire c'est mieux et le faire savoir, c'est nécessaire. Notamment auprès des clients du monde entier qui voient souvent dans les labels bio une condition d'entrée sine qua non sur leurs marchés. C'est bien dans cette optique que la maison Albert Bichot a décidé d'afficher désormais sur les vins de certains de ses domaines ce sésame. Le tout, sans trompette ni fanfare. "Nous n'allons pas vous dire que les vins bio sont meilleurs, ils sont simplement le témoignage d'une orientation pour une viticulture durable" confie Albéric Bichot, 6ème génération à la tête de l'entreprise fondée en 1831. "Le bio constitue une voie parmi d'autres pour y parvenir". Depuis deux décennies, le travail des sols a été entièrement restructuré, labours et griffages ayant notamment repris leur place ancestrale. Pour le régisseur Christophe Chauvel, cet engagement conduit à "davantage d'expressivité et de différenciation des vins". La philosophie générale, elle, reste inchangée avec des vins qui présentent plutôt des profils délicats.

Un millésime 2018 de belle facture

La maison Bichot organisait récemment une e-dégustation pour pouvoir justement présenter certaines de ses cuvées bio sur 2018. Parmi elles, certaines de Côte chalonaise du domaine Adélie. Un Mercurey blanc "les Champs-Michaux" d'une approche facile, pas très complexe mais d'une intéressante rondeur portée par des notes florales et d'agrumes. Un vin provenant d'une parcelle à 350 mètres d'altitude orientée nord-ouest qui lui permet de conserver une fraîcheur appréciable en fin de bouche. Le Mercurey 1er cru rouge "Champs Martin" retranscrit pour sa part la générosité de cette parcelle solaire, avec un fruité mûr et une matière relativement dense.

S'il ne fallait retenir que 2 cuvées, une de chaque couleur, nul doute que le Beaune "Clos des Mouches" blanc aurait droit de cité. Situé en altitude (330 mètres), en milieu/haut de coteau sur un sous-sol d'argile presque affleurant, il s'avère profond et complexe au nez en dépit d'un boisé encore un peu présent. De la matière en bouche et surtout une finale pleine d'éclat dotée d'une allonge magistrale. Une très jolie réussite. Tout comme le Vosne-Romanée 1er cru "les Malconsorts" du domaine du Clos Frantin. Un nez entêtant qui évolue en permanence dans le verre, oscillant entre floral, épices et fruits noirs frais. Le toucher de bouche est d'un beau soyeux en attaque mais ne pensez pas le boire de suite. Il y a de la matière ici et il lui faudra au moins 5/6 ans pour s'assouplir.





Juin - juillet - août 2020



La Bourgogne

Laissez-vous surprendre à petits prix

Dans ce vignoble réputé cher, nos dégustateurs se sont démenés pour dénicher des cuvées à prix mesurés. **Christian Martray, Roberto Petronio et Jean-Emmanuel Simond**

Bourgogne Côte d'Or

ALBERT BICHOT

● *Secret de Famille 2017*

Doux, onctueux, avec des tanins souples, ce vin ample et charnel a besoin d'intégrer un boisé légèrement prononcé en ce début de vie.

Fixin

ALBERT BICHOT

● 2016

Bon fruit séveux, avec des épices, de la fraîcheur dans cet ensemble équilibré, solide, velouté et très soigné. Vin précis, savoureux, très plaisant.



La sélection | Du bio et du caractère

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2018 - ALBERT BICHOT

Du bio chez Albert Bichot

Le Domaine Albert Bichot dévoile sa cuvée bio de l'appellation Hautes-Côtes de Nuits et produite à partir d'achats de raisins bio, en blanc (2018). Provenant des plateaux et coteaux culminant jusqu'à 400m d'altitude, la cuvée présente une très grande fraîcheur en bouche. Des notes de prunes et de mirabelle s'invitent également lors de la dégustation.





L'alchimiste de Beaune

Un côte-de-nuits-villages qui puise sa matière légèrement fumée dans quelques parcelles situées à Brochon (proche de Gevrey-Chambertin) et à Corgoloin (proche de Nuits-Saint-Georges). Nez fruité, bonne acidité, tension en bouche et finale précise, voilà la formule du rouge digeste par une maison d'expérience.

Maison Albert Bichot, côte-de-nuits-villages 2017





Albéric BICHOT

« MA BOURGOGNE »

Il est né ici, dans cette Bourgogne qui coule dans son sang, au cœur même de l'un de ses symboles les plus forts : les Hospices de Beaune. Albéric Bichot a mis ses pas dans ceux de ses ancêtres et sous sa direction inspirée la Maison Albert Bichot fait honneur à son rang, forte de ses domaines sur Chablis, Nuits-Saint-Georges et Pommard et de très nombreux approvisionnements sourcés dans les meilleurs terroirs. L'ensemble des vins portant ce nom illustre constituent une traversée de l'âme bourguignonne, depuis ses villages jusqu'à ses grands crus.

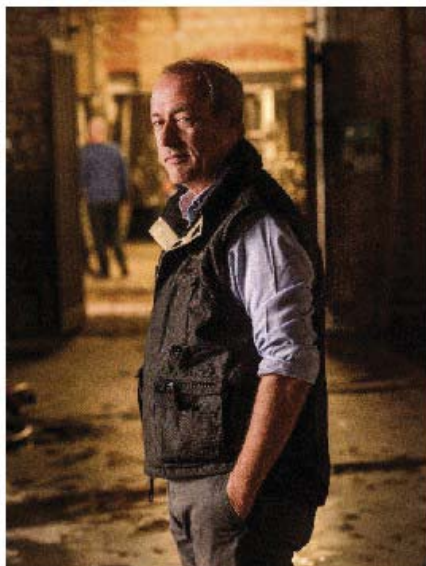
PAR JEAN-LUC BARDE
 PHOTOS LEIF CARLSSON



À Chablis, dans les vignes de renommée grand cru La Montagne.



Dans le service animal de Beaune où se situent les caves du 19^e siècle.



PAS D'AGRICULTURE SANS CULTURE D'ABORD, PAS DE GRANDS VINS SANS ATTACHEMENT À UNE CIVILISATION, CELLE DES « CLIMATS ».

Al'étage, sur la gravure ancienne accrochée au mur du couloir qui mène à son bureau, il a pointé sur le grand paysage de la ville aux toits entremêlés un clocher reconnaissable entre mille : *"Je suis né là, pas à Beaune, aux Hospices de Beaune !"* souligne Albéric Bichot, fier de cette appartenance charnelle à la capitale viticole de la Bourgogne. Le patron de la Maison Bichot, vigneron et négociant de la côte, a grandi là, planté au sommet des ramures du grand arbre de sa famille qui remonte jusqu'en 1214 et s'est installée en Côte-d'Or en 1350. La maison de vin fut fondée en 1831 par Bernard Bichot à Monthélie. Dans cette lignée, la place d'Albéric est ménagée en haut à droite de l'immense arbre généalogique, sur une branche reliée au tronc fondateur par 22 générations, appartenance rassurante, précieux viatique, force de sève qui traverse sa vie : *"C'est une joie profonde d'être ainsi à sa place, fermement ancré et libre. Il est des dettes légères que l'on est heureux de porter ; mes ancêtres, mes parents ont rendu mes jours heureux, je fus un enfant aimé."*

Ils sont là dans l'escalier, tous peints par les meilleurs portraitistes de leur époque. Agathe Moyne, la sœur hospitalière qui consacra sa vie à soigner les pauvres dans la grande salle aux lits clos des Hospices de Beaune au siècle des Lumières, sous Napoléon et après que les ailes de l'aigle impériale se furent repliées. On trouve plus haut Bernard, le fondateur de la maison,

Hippolyte son fils, le premier à acheter des vignes à Volnay, Albert I^{er} du nom, celui qui installe la maison à Beaune en 1912 dans l'hôtel particulier du 6, boulevard Jacques-Copeau où elle siège toujours. On rencontre "Albert II", né avec le XX^e siècle, qui fit merveille au grand export. Dans l'un des salons, quatre portes XVIII^e surmontées de trumeaux, chêne et olivier sculptés, font allusion aux conquêtes de l'audacieux Albert, quatre visages de femmes associés à quatre animaux symboliques, l'Europe et son cheval, l'Amérique et un ornithorynque, l'Asie et l'éléphant, l'Afrique et le lion. Ses quatre fils, Albert, Bernard, Bénigne et Jean-Marc poursuivront le chemin, fidèles à l'éthique familiale défendue par Albéric depuis 1996 : pas d'agriculture sans culture d'abord, pas de grands vins sans attachement à une civilisation, celle des "climats" repérés par les moines.

Les Bichot, anoblis en 1629, occupèrent d'honorables positions en Auxois à Châteauneuf, petit hameau dominé par son admirable château dont on aperçoit les élégantes tours en glissant sur l'autoroute de Paris à Beaune, dressé sur sa colline verte et fraîche où paissent lentement les troupeaux clairs de charolais pensifs. Dans les archives de la bibliothèque municipale de Dijon on trouve trace d'un Bichot capitaine-châtelain, d'un autre contrôleur du grenier à sel, d'un conseiller au Parlement, d'un vicomte-maieur – nos anciens maires – et, en 1793, d'un commissaire de la République.



Au domaine du Pavillon, dans le fameux Clos des Ursulines.

« FAIRE LES VINS DE L'ÉLITE SEULEMENT SERAIT MANQUER À LA CULTURE DE "MA" BOURGOGNE, CELLE DE L'AUTRE ACCUEILLI, DE L'ENTENTE HARMONIEUSE. »

« À La Bussière-sur-Ouche, précisent les documents, à main gauche, l'on remarque une maison fort bien conservée. Au-dessus de la porte se détache un médaillon rectangulaire taillé dans la pierre de Bouhey ; au centre, une biche repose, pattes croisées sur un os [biche-os = Bichot] ; de part et d'autre de la tête mutilée, deux initiales J. B., celles de Jehan Bichot qui occupait cette maison en 1588. » La biche est l'emblème de la famille, elle siège au frontispice des étiquettes. L'héraldisme évoque « sur fond d'azur, la biche passante aux trois sapins englandés d'or rangés en face », c'est ce bleu que l'on retrouve au salon des portraits sur la tapisserie que Bernard, père d'Albéric, fit tisser à Lyon aux ateliers de la manufacture Prelle.

Partout, des souvenirs relient au passé, engagent l'avenir : le premier d'entre eux, dans son bureau, signe la philosophie de la vie d'Albéric Bichot, une pagaie de bois : « C'est le rappel constant de l'effort, vertu que j'ignorais dans les commencements heureux de l'existence où tout m'était donné. » À 18 ans, une longue traversée en canoë dans le sud du Québec, au péril de sa vie, constituera un danger majeur partagé avec trois amis, apprentissage de la fraternité, de la solitude, de l'égoïsme aussi, une de ces expériences fondatrices qui forgent les grands dirigeants. Il y a aussi un portrait d'Albert, peint par Mouret, un livre à la main dont le titre dit tout du destin de la famille : *L'Âme du vin* ; un menu daté du 5 septembre 1934 évoque un repas où « il fut servi, sur le consommé riche, le Bâtard-Montrachet 1929, sur le coq au vin au

chambertin, le Corton 1928, sur le fromage de Cîteaux, Les Amoureuses Musigny 1919 ...

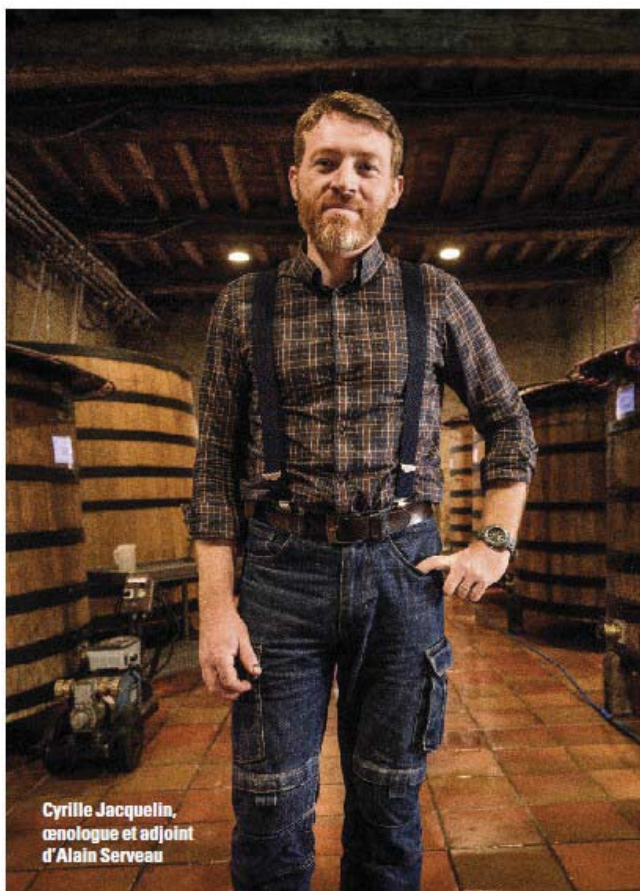
Dans un coin du document, une enluminure malicieuse représente une jeune femme accorte versant à boire un nectar prometteur à un vieux sage entouré de livres qui en accepte l'offrande : « C'est la jeunesse un peu folle, la joie de vivre qui rend hommage à la sagesse et au savoir. On ne sait qui des deux est le plus heureux, les deux sans doute, c'est l'allégorie de ma Bourgogne », précise Albéric, dessinant la philosophie de la maison et des vins qu'elle propose, éclairés d'un raffinement accessible à tous, inspirés par cette terre multiple résonnant de la pluralité des terroirs, polyphonie fascinante des « climats ».

C'est en parcourant la cuverie Colbert rachetée à Bouchard Père & Fils en 2005 que l'on prend la mesure du puissant désir de faire bon et beau pour tous en tenant ce qu'Albéric Bichot appelle sa double promesse : « J'y mets mon nom et celui d'un lieu. Ici nous vinifions les appellations régionales, les vins de la diversité sans lesquels nous n'existerions pas. Faire les vins de l'élite seulement serait manquer à la culture de 'ma' Bourgogne, celle de l'autre accueilli, de l'entente harmonieuse. »

Dans le chai, cœur du négoce affectif et militant, « locomotive humaine, identitaire et économique », on reçoit les raisins rouges, des raisins blancs et les moûts blancs adressés par la centaine d'apporteurs liés par un contrat, le seul qui vaille, celui de la

VIGNERON

HIVER 2016-2017



Cyril Jacquetin,
œnologue et adjoint
d'Alain Serveau



Christophe Chauvet,
responsable
des domaines



Matthieu Mangelot,
régisseur de
Long-Depaqui



Alain Serveau,
directeur
technique



À CHAQUE ÉTAPE, LE SOIN EST D'UNE ATTENTION SENSIBLE, QUELLE QUE SOIT LA HIÉRARCHIE DES PROVENANCES, DU NÉGOCE OU DES PROPRIÉTÉS.

confiance réciproque : *"Si nous exprimons nos exigences, elles sont communes à tous, nous recevons régulièrement les vigneron pour leur faire découvrir leurs vins, nos vins. Je suis aussi fier de nos 45 000 bouteilles de pinot noir Secret de famille que de nos riches bourgs."* À Colbert, pas une pompe, tout le système de réception des grappes et d'écoulement des jus est gravitaire. Chacun des gestes est fondé sur le respect de celui qui boira, devoir cardinal cependant impossible à honorer sans cette attention aux hommes qui cultivent la vigne, "habitent" les chais. À chaque poignée de main du "patron", c'est la qualité des sourires rendus, les visages éclairés qui en attestent : *"Que serais-je sans eux ?"* glisse pudiquement Albéric. On croise Alain Serveau, *"l'homme de confiance"*, directeur technique de la maison, Christophe Chauvel, *"le gardien du temple de la nature"*, venu s'informer *in vivo* des résultats des efforts déployés à la vigne.

À chaque étape de la réalisation, le soin est d'une attention sensible, quelle que soit la hiérarchie des provenances des 350 hectares des vignes des "non-domaines" – Albert Bichot préfère cette expression au mot négoce dont il sent dans l'esprit du public une nuance de réserve péjorative – ou des propriétés : domaine Long-Depaquit, 65 hectares à Chablis, domaine du Clos Frantin à Nuits-Saint-Georges pour 7,3 hectares dont 3,9 en grands crus, Château Gris, ses Terrasses de 70 ares et son monopole sur 2,8 hectares, domaine du Pavillon à Pommard

pour 15 hectares dont le Clos des Ursulines et ses 4 hectares, domaine Adélie à Mercurey, 4,5 hectares, enfin le domaine de Rochegrès, 5,2 hectares en Beaujolais sur les grands terroirs de Moulin-à-Vent.

Christophe Chauvel étend son regard sur le vignoble des apporteurs : *"Nous maîtrisons ensemble les rendements et choisissons la date des vendanges, pour le reste ils conduisent le végétal dans l'exigence et un soin responsable, je leur fais confiance."* Sur les terroirs des propriétés, l'agriculture biologique s'exerce sur 35 hectares de villages, premiers crus et grands crus. La pensée vigneronne développée par Christophe Chauvel auprès de ses équipes, sur les deux sites du domaine du Pavillon à Pommard et du domaine du Clos Frantin à Nuits, tient en trois mots : *"respect, équilibre et diversité"*. Albéric Bichot ajoute : *"Pas de certitudes gravées dans la pierre. Pour paraphraser Descartes, nous sommes plutôt dans le doute ergo sum ..."*

La grande traversée des vignes de Bourgogne est un éloge de l'éclectisme : à Chablis 6 premiers crus, 5 grands crus et le monopole grand cru La Moutonne ; au long des deux côtes, Chambertin grand cru, Clos-de-Vougeot grand cru, Échézeaux grand cru, Richebourg grand cru, Chambolle-Musigny ; s'ajoute une impressionnante série de monopoles avec Château Gris Les Terrasses, Corton grand cru Clos des Maréchaudes, Aloxe-Corton premier cru Les Maréchaudes,

VIGNERON

HIVER 2016-2017



Sur les terres des domaines, comme ici au Château Gris en vendanges, l'agriculture biologique s'exerce sur 35 hectares, des villages aux grands crus.



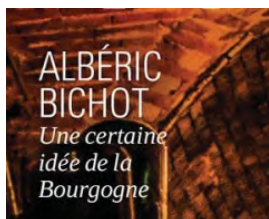
Figuration en
Amont
du Pénitencier



Domaines
Bichot
de Bourgogne
et de France
et de l'étranger
à Paris, à
Lyon, à
Marseille, à
Nantes, à
Strasbourg, à
Toulouse, à
Villeneuve-la-Grande

VIGNERON

HIVER 2016-2017



ÉCHÉZEAUX DU DOMAINE DU CLOS FRANTIN

Appellation : Échézeaux grand cru

Classement : grand cru

Géologie : parcelle située sur le climat « Les Champs Traversins » sur des sols bruns calcaires très caillouteux

Culture : viticulture biologique certifiée Écocert

Cépage : 100 % pinot noir

Superficie : 1 ha

Production : 4 100 bouteilles/an en moyenne

Rendement : 31 hl/ha en moyenne

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 9 800 pieds/ha

Vendanges : manuelles en petites caisses

Temps de cuvaison : 25 jours en moyenne

Élevage du grand vin : 17 mois en moyenne en fûts de chêne (50 à 70 % de fûts neufs)

Autres vins : Domaines Albert Bichot (Bonnes-Mares, Chambertin, Chambolle-Musigny, Clos de la Roche, Corton-Charlemagne...), Domaine du Clos Frantin (Chambertin, Richebourg...), Domaine du Pavillon (corton Clos des Maréchaudes, pommard Clos des Ursulines...), Domaine Long-Depaquit, Château Gris, Domaine Adélie, Domaine de Rocheigrès.

Les millésimes préférés d'Albéric Bichot

« 2010 et 2005 : de grands millésimes classiques qui ont donné naissance à des vins complexes, concentrés et très élégants. »

Ses vins préférés

« Les vins de la vallée du Rhône, notamment les crozes-hermitage et les hermitages. Le châteauneuf-du-pape Cuvée des Célestins d'Henri Bonneau. Les meursaults du Domaine Michel Bouzereau. Les grands pinots noirs d'Autriche et d'Italie du Nord. »





6 Boulevard Jacques Copeau - 21200 Beaune - France

Tel +33 (0) 380 24 37 37 - Fax +33 (0) 380 24 37 38

Email : bourgogne@albert-bichot.com

www.albert-bichot.com

[@domainesalbertbichot](#)