

MILLÉSIME 2021

Les vendanges ont commencé le 21 et se sont achevées le 28 avec des journées de coupures. Les dates de mises en bouteilles sont notées dans le tableau ci-dessous à la suite des dates de récolte.

VINS BLANCS

BOURGOGNE COTE D'OR « CASSANEAS »

Avec son jus doré comme les blés on n'est pas surpris de son nez de céréales. En bouche il distille une saveur saline et salivante. Efficace poursuivre le palais du repas.

SAINT AUBIN 1ER CRU « SOUS ROCHE DUMAY »

Un liquide or/vert chatouille le regard. Une note de chèvrefeuille s'extirpe du calice accompagné d'une pointe de silex frotté. Texturé et élané, il lorgne du côté de Puligny. A l'aveugle, il va surprendre! 

Ce Chassagne est la cuvée « Signature » de Pierre Brisset en blanc

**CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU « ABBAYE DE MORGEOT »**

C'est un jus or clair enrobé de miel de fleur avec une saveur équilibrée. Riche, sans être lourd, il reste tendu et affuté en bouche. La cave l'attend déjà. Comptez cinq ans. 

VINS ROUGES

BOURGOGNE PINOT NOIR « CUVÉE GABRIUS »

Sept tonneaux d'une vigne située sur les bas de Gevrey-Chambertin. Une robe de chrysalide ou le papillon dévoile ses ailes de dentelle. La rose fanée transpire dans un nez ébouriffant. Le jus est soyeux. Une belle porte d'entrée à la Bourgogne.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU « LES CRAS »

Dans ce superbe terroir il faut être vigilant à ne pas se faire surprendre par la maturité qui arrive vite. Ici le pinot a mis sa robe vermillon et s'est parfumé de la fumée de l'âtre de cheminée. Le jus est d'abord ferme en attaque puis glisse sur la dalle calcaire du Comblanchien dans une allonge précieuse. Avec lui votre cave à son bloc de marbre froid. Comptez au minimum 2026.

 CAVE

POMMARD 1ER CRU

Une vendange mûre dans une année froide cela donne cela. Un assemblage de « Charmots » et d'« Argillières » pour un rouge pourpre moule boisé coffre le nez. De la mâche et de la puissance rentrée sur un cadre tannique, carré comme le clocher du village. 

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU « ROUGES DU DESSUS »

Coup de  LES BUVOLOGUES

C'est pourvu d'une intensité colorante digne du velours que se présente ce terroir d'exception (2,61 ha). Le nez s'ouvre sur la pivoine, le calendula et les baies roses. La densité est ample, riche et extrêmement profonde. Sa persistance le place au niveau d'un grand cru. 

NUIT SAINT GEORGES 1ER CRU « AUX THOREY »

Calé entre Nuits et Vosne-Romanée, ce terroir réveille le fondu de son rubis par des parfums de pot-pourri chantant les roses anciennes. Sa saveur ronde et enrobée se patine de cerise noire mûre à point. Le final s'ouvre en triangle. Prometteur. Sur cinq ans. 

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU « LES NOIROTS »

Autrefois sur ce terroir proche des Bonnes mares poussaient des noyers. On a bien fait d'y planter de la vigne! Ce vin Haier rubis sur l'ongle et dégage des notes de raisins frais : on respire les mûres des bosquets. Enfin sa texture large flatte les papilles. Un pinot de cave. Attendez 2027. 

.....

Les vins ont été dégustés par Guillaume Baroin au Château de Bligny le 19 juillet 2023. Pour prendre rendez-vous : www.pierrebrisset.com